ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
при СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

МЯСО И МЯСОПРОДУКТЫ

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

Цена 14 руб. 60 коп.

СТАНДАРТГИЗ — 1947

gost.e-ecolog.ru

С. С. С. Р. Всесоюзный Комитет Стандартов при Совнаркоме СССР	**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ** **РАСФАСОВКА, УПАКОВКА И МАРКИРОВКА КОНСЕРВНОЙ И ПЛОДООВОЩНОЙ ПРОДУКЦИИ** (Жестяная, стеклянная и деревянная тара)	**ГОСТ В-1506—42** **Взамен ОСТ НКПП 508** **Пищевая промышленность Н12**

Настоящий стандарт распространяется на расфасовку, упаковку и маркировку консервной и плодоовощной продукции: мясных, рыбных, овощных, фруктовых и молочных консервов, томатопродуктов, варенья, фруктово-ягодных пюре и повидло, желе, соков, сиропов, экстрактов, сульфитированных плодов, рыбных презервов, маринадов, солений и квашеной капусты, расфасованных в жестяную, стеклянную или деревянную тару.

А. ЖЕСТЯНАЯ ТАРА

1. Жестяные банки должны быть изготовлены в соответствии с действующим стандартом на жестяные банки.

2. Банки должны быть герметичны.

Примечание. Герметичность банок не обязательна для презервов, молочных не стерилизуемых, а также для сухих молочных консервов; при этом течь не допускается.

3. По внешнему виду не допускаются банки:

а) с резкими помятостями, имеющими острые изгибы жести,

б) с выступающими из-под фальцев резиновыми кольцами или пастой,

в) с ржавчиной и незалуженными черными пятнами,

г) с «птичками» (деформация донышек и крышек в виде уголков у бортика), выступающими выше бортика банки, а также имеющими нарушение целости полуды на изгибах жести,

д) с заусенцами и зазубринами по фальцам, в количестве более двух по окружности каждого фальца,

е) с хлопающими концами.

4. При условии герметичности допускаются банки:

а) с помятостями, не имеющими острых изгибов жести,

б) с многогранной деформацией корпуса, получающейся при вакууме банок емкостью 3,5 и 7 *кг*,

в) с заусенцами и зазубринами по фальцам в количестве не более двух по окружности каждого фальца,

г) с незначительным повреждением лака на лакированных и литографированных банках,

Внесен Народным комиссариатом мясной и молочной промышленности СССР	Утвержден Всесоюзным Комитетом Стандартов 6/V 1942 г.	Срок введения 15/V 1942 г.

д) с аккуратной подпайкой фальцев донышка и крышки,
е) с пропайкой фальцев донышка и крышки крупной фасонной и цилиндрической тары, а также мелкой фасонной тары,
ж) с «птичками», не нарушающими целость полуды на изгибах жести,
з) с побежалостями в виде цветных пятен,
и) с незначительными наплывами припоя по шву.

Примечание. Банки с резкой помятостью, ржавчиной и с хлопающими концами, но без нарушения герметичности, допускаются к реализации в течение не свыше 6 мес. после обнаружения дефекта.

5. В случае оклейки банок этикетками, последние должны быть чистыми, целыми и аккуратно покрывать корпус банки.

Примечание. Для крупной тары допускаются этикетки сокращенного формата, не покрывающие всего корпуса.

6. Для презервов, варенья, джема и желе допускаются банки с двумя боковыми паянными швами.

7. Вес нетто должен соответствовать указанному на этикетке.

Допускаются отклонения от указанного на этикетке веса нетто для всех консервов и презервов, расфасованных в банки емкостью до 1 *кг* ±3% и в банки емкостью более 1 *кг* ±2%.

Примечание. Для консервов «Мясо тушеное» и рыбных в собственном соку отклонение в весе нетто, независимо от емкости банок, допускается ±2%.

8. Этикетная надпись должна содержать:
а) наименование наркомата, главка и завода,
б) название консервов,
в) сорт,
г) вес нетто,
д) марку главка,
е) номер ГОСТа на данный продукт.

Примечания:

1. Допускается обозначение сорта консервов на этикетке при помощи каучукового штампа.
2. Допускается на производстве однократная аккуратная перештамповка на этикетке веса нетто и сорта.

9. На этикетке для консервов «Ветчина-Москва», килек, рольмопсов, анчоусов, рыбных маринадов, сгущенных молочных консервов с сахаром, сухих молочных консервов, кроме вышеизложенного содержания, должно быть указано: «Хранить в сухом прохладном месте», а для сгущенных стерили-

зованных молочных консервов и консервов, имеющих желе,— «Хранить в сухом прохладном месте, но не на морозе».

10. На донышках и крышках банок должны быть выштампованы следующие знаки:

а) индекс наркомата,
б) присвоенный заводу номер,
в) год изготовления консервов,
г) порядковый номер смены,
д) число месяца изготовления,
е) условное обозначение месяца изготовления, например: январь—А; февраль—Б и т. д.,
ж) ассортиментный номер.

11. Для консервов в литографированных банках на крышках выштамповывается порядковый номер смены, число и месяц изготовления.

На корпусе литографированных банок должно быть обозначено:

а) наименование наркомата, главка и завода,
б) марка главка,
в) название консервов,
г) сорт,
д) вес нетто,
е) год изготовления.

Б. СТЕКЛЯННАЯ ТАРА

12. Стеклянная тара должна быть изготовлена в соответствии со стандартами на стеклянную консервную тару.

Внешний вид стеклянной тары, не охваченной действующими стандартами

13. Внешний вид стеклянной тары, на которую нет общесоюзных стандартов, должен отвечать следующим требованиям:

а) стекло должно быть чистое, не должно иметь внутренних и поверхностных пузырей, заусенцев и щербин,

б) банки не должны иметь острых грубых швов и скалывающихся углов (все углы должны быть гладкими),

в) корпус должен быть гладким, без выпуклостей и вдавленностей,

г) банки должны иметь равномерную толщину стенок, без утончений (продутости) и без значительных утолщений (заливов) у дна.

Допускаются незначительные складки, волнистость.

Допускается стекло с цветными оттенками.

14. Крышки для стеклянных банок изготовляются из белой, белой лакированной или черной лакированной жести, при этом крышки из черной жести должны быть покрыты эмалью или лаком (с внутренней стороны обязательно пищевыми) с двух сторон.

Лак и эмаль должны быть прочными, термоустойчивыми и покрывать крышку сплошным слоем.

Допускаются крышки с частичными повреждениями лака или эмали в виде легких царапин с внешней стороны крышки, но без ржавчины, а также потертости в местах обжима крышек.

Поверхности крышек должны быть слегка вогнутыми внутрь.

15. Корончатые крышки для бутылок должны быть изготовлены из белой, белой лакированной или черной лакированной жести, при этом крышки из черной жести должны быть покрыты с двух сторон эмалью или лаком (с внутренней стороны обязательно пищевыми).

Крышки должны быть без ржавчины.

16. Под корончатыми крышками должны быть уложены уплотняющие прокладки в виде колец, покрывающих всю стеклянную поверхность горлышка бутылки.

Поверхности прокладок должны быть ровные и гладкие, без отверстий и трещин.

17. При укупорке стеклотары корковой пробкой горлышко бутылок заливается смолкой или на него надевается цветной вискозный колпачок.

Смолка на бутылях и бутылках, укупоренных пробками или жестяными крышками, должна быть распределена равномерным слоем по пробке или крышке и горлу тары; не должна отставать, иметь трещин и других повреждений и должна обеспечить герметичность укупорки.

Под пробку для 3- и 15-литровых бутылей должна быть подложена пергаментная, подпергаментная бумага или целлофан.

18. В случае оклейки тары этикетками, последние должны быть чистые, целые, плотно прилегать к поверхности.

Допускается нанесение этикетной надписи непосредственно на стекло путем печатания.

19. В крупную стеклянную тару расфасовывается следующая продукция:

а) в 3-литровые баллоны—маринады овощные и фруктовые, компоты, фруктовые соусы, салаты, кетчуп, сгущенное молоко с сахаром,

б) в 15-литровые баллоны — томат-пюре, маринады овощные и фруктовые, фруктовое пюре стерилизованное и нестерилизованное, овощные и фруктовые соки, фруктовые сиропы и экстракты, сгущенное молоко с сахаром.

20. Вес нетто должен соответствовать указанному на этикетке.

Допускаются отклонения от веса нетто, указанного на этикетке продукции, расфасованной в стеклянные банки, бутылки и стаканы ±3% и расфасованной в баллоны ±2%.

21. Этикетная надпись должна содержать те же пункты, что и для консервов в жестяной таре с добавлением на обороте этикетки (при помощи каучукового штампа или компостера) года, месяца, числа и смены выработки.

22. При нанесении этикетных надписей путем печатания на стекле обозначения года, месяца, числа и смены наносятся путем печатания.

В. ДЕРЕВЯННАЯ ТАРА

23. Бочки, барабаны и ящики должны быть изготовлены в соответствии с действующими стандартами на эти виды деревянной тары.

24. Бочки и барабаны должны быть без повреждений и поломки, с полным количеством обручей на бочках и поясков на фанерных барабанах, чистые, без следов старой маркировки. Бочки не должны давать течи.

25. Ящики должны быть без повреждений, чистые, без следов старой маркировки.

Примечание. Независимо от породы дерева, все бочки для молочных консервов с внутренней стороны должны быть парафинированы или эмалированы.

26. Для расфасовки продукции в деревянную тару устанавливается следующая емкость последней для:

Повидло	не	более	100 *л*
Варенья	»	»	100 »
Джема	»	»	100 »
Фруктового пюре	»	»	150 »
Томат-пасты и томат-пюре	»	»	250 »
Овощных солений и квашений	»	»	200 »
Овощных маринадов	»	»	100 »
Подварок	»	»	150 »

Молочных консервов	не	более	120 *л*
Сиропов	»	»	100 »
Экстрактов	»	»	100 »
Спиртовых соков	»	»	300 »
Сульфитированных плодов и ягод .	»	»	200 »

27. Допускается отклонение в весе нетто, указанном в маркировке, не более ±2%.

28. На верхнем днище бочки или боковой поверхности барабана, на головке или на одной из боковин ящика прочной краской должно быть обозначено:

а) наименование наркомата, главка и номер завода,

б) название продукта,

в) сорт,

г) вес: брутто, тара, нетто (кроме ящиков со штучным товаром),

д) порядковый номер бочки или барабана,

е) дата выработки или номер партии, или варки,

ж) номер ГОСТа на данный продукт.

Примечания:

1. Дата выработки на бочках со сгущенным молоком и на любой таре с сухим молоком не ставится.

2. На верхних днищах бочек с продукцией, могущей дать течь, при помощи трафарета должно быть нанесено: «Осаживать обручи!».

УПАКОВКА КОНСЕРВОВ В ЯЩИКИ

29. Жестяные банки должны быть уложены в ящики так, чтобы исключалась возможность перемещения их внутри ящика во время транспортирования.

30. Консервы в стеклянных банках, бутылках и стаканах упаковываются следующим образом: банки, бутылки и стаканы должны быть разделены друг от друга тонкими тесовыми, фанерными или картонными перегородками, образующими клетки, или переложены бумагой, стружками, или обернуты бумагой, или уложены в картонные футляры с таким расчетом, чтобы обеспечить сохранность стеклотары при транспортировке и хранении.

31. Ящик должен быть хорошо забит и обтянут вокруг головок железной проволокой или саргой, или обит полосками жести.

32. На одной из торцовых или боковых сторон ящика прочной краской должно быть обозначено:

а) наименование наркомата, главка и номер завода,

б) название консервов,

в) сорт,

г) количество банок или бутылок и номер банок или емкость отдельной бутылки,

д) номер партии или варки.

Примечание. Вместо нанесения трафарета краской допускается наклейка бумажной или картонной этикетки с указанными выше обозначениями.

33. На одной из боковых сторон должно быть обозначено: «Хранить в сухом прохладном месте».

На ящиках с рыбными презервами (кильки, анчоусы, рольмопс и рыбные маринады) должно быть обозначено: «Хранить в сухом помещении при температуре не выше $\pm$2°С и не ниже—5°С».

На ящиках со сгущенными и сухими молочными консервами должно быть обозначено: «Хранить в сухом прохладном месте», а со сгущенными стерилизованными молочными консервами и консервами, имеющими желе,—«Хранить в сухом прохладном месте, но не на морозе».

34. Для консервов в стеклянных банках и бутылках, кроме того, указывается на крышке ящика: «Верх, осторожно, стекло».

СОДЕРЖАНИЕ

Мясо и мясопродукты

Стр.

ОСТ НКММП 36 Методы лабораторного исследования мяса 1
ГОСТ 779—41 Мясо-говядина в полутушах и четвертинах 34
ГОСТ 1935—42 Мясо-баранина в тушах 41
ГОСТ 1214—41 Мясо-свинина в полутушах 45
ОСТ НКПП и НКВТ 8472/22 Разделка (разрубка) туш крупного рогатого скота 50
ОСТ НКПП и НКВТ 8475/25 Разделка (разрубка) телячьих туш . . 56
ОСТ НКПП и НКВТ 8473/23 Разделка (разрубка) бараньих туш . . 60
ОСТ НКПП и НКВТ 8474/24 Разделка (разрубка) свиных туш . . . 64
ГОСТ 1388—42 Солонина из говядины и баранины 68
ГОСТ 1906—46 Субпродукты мясные. Языки, мозги, почки, печень. Технические условия 73
ГОСТ 1409—42 Окорока, рулеты, продукты копченые из свинины. Оценка качества, упаковка, маркировка, паспортизация, правила приемки 76
ГОСТ 1426—42 Окорока свиные 79
ГОСТ 1570—42 Продукты копченые из свинины. Корейка, грудинка, американский бекон, шейка, филей 84
ГОСТ 1427—42 Рулеты свиные 88
ОСТ 1650 Бекон 92
ОСТ НКММП 37 Методы исследования колбасных изделий 97
ГОСТ 3324—46 Колбасы вареные. Технические условия 111
ГОСТ 1212—41 Колбасы полукопченые (полтавская, краковская, киевская, охотничьи колбаски, украинская, минская, польская) . . . 122
ГОСТ 1509—42 Колбасы говяжьи копченые «Особый заказ» 134
ГОСТ 1835—42 Колбасы сырокопченые (салями свиная, салями деликатесная, советская, еврейская, туристские колбаски, московская, любительская) 138
ГОСТ 3574—47 Сосиски и сардельки 148
ОСТ НКПП 559 Методы испытания консервированных пищевых продуктов 154
ОСТ НКММП 29 Консервы мясные. Мясо тушеное — говядина . . . 231
ГОСТ 698—41 Консервы мясные. «Баранина тушеная» 235
ГОСТ 697—41 Консервы мясные. «Свинина тушеная» 239
ОСТ НКММП 30 Консервы мясные. Мясо жареное 243
ОСТ НКПП 478 Консервы. «Свинина жареная с рисом» 246
ОСТ НКММП 39 Консервы мясные. «Корнд-биф» 254
ОСТ НКММП 44 Консервы мясные. «Мозги жареные» 250

Стр.

ОСТ НКММП 68 Консервы мясные. Печень жареная 257
ОСТ НКММП 31 Консервы мясные. Паштет печеночный 260
ОСТ НКММП 45 Консервы мясные. «Почки сотэ: говяжьи, бараньи, свиные» 263
ОСТ НКММП 42 Консервы мясные. «Сосиски в свином жире» . . . 266
ОСТ НКММП 41 Консервы мясные. «Сосиски в томате» 269
ОСТ НКММП 32 Консервы мясные. Языки крупного рогатого скота, бараньи, свиные (целые, половинки и ломтики) в желе 272
ОСТ НКПП 476 Консервы. «Макароны, лапша или вермишель с говядиной, свининой, бараниной или с мясным фаршем» 277
ОСТ НКПП 470 Фасоль, горох или чечевица с говядиной, бараниной или свининой 281
ГОСТ В-1506—42 Расфасовка, упаковка и маркировка консервной и плодоовощной продукции (жестяная, стеклянная и деревянная тара) 285

Л26298. Стандартгиз. Подп. к печ. 4/VI 1947 г. 20,1/8 п. л. Тир. 10.000

Тип. «Московский печатник». Зак. 1115

gost.e-ecolog.ru