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

Издание официальное

СССР Всесоюзный Комитет Стандартов при Совнаркоме СССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ 697—41
	Консервы мясные «СВИНИНА ТУШЕНАЯ»	Пищевая промышленность Н12

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

1. Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовленные из кусков сырой свинины с добавлением жира, соли и пряностей, герметически укупоренные в банки и стерилизованные в автоклавах под давлением.

II. СЫРЬЕ И МАТЕРИАЛЫ

2. При производстве консервов «Свинина тушеная» применяется следующее сырье и материалы:

а) свинина остывшая, охлажденная или мороженая, полусальная, мясо-разрубочная и обрезная;

б) жир свиной сырец или жир свиной топленый пищевой;

в) лук репчатый свежий или сушеный, лист лавровый, перец черный или перец красный;

г) соль поваренная пищевая.

3. Качество указанных выше продуктов должно отвечать требованиям действующих стандартов.

Жир топленый пищевой, соль поваренная, лук свежий или сушеный, лист лавровый должны быть не ниже 1-го сорта.

4. Свинина, укладываемая в банки, должна быть отделена от жира, костей, хрящей, грубых сухожилий, грубых соединительно-тканных оболочек и крупных желез.

5. Для изготовления консервов не допускаются туши хряков, туши свиней весом менее 35 *кг*, а также свинина, дважды замороженная.

III. КЛАССИФИКАЦИЯ

6. По качеству консервы «Свинина тушеная» подразделяются на 2 сорта:

высший,
первый.

Внесен Народным комиссариатом мясной и молочной промышленности СССР	Утвержден Всесоюзным Комитетом Стандартов 16/V 1941 г.	Срок введения 15/VII 1941 г.

IV. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

7. По органолептическим показателям готовые консервы должны удовлетворять следующим требованиям:

Наименование показателей	Сорта	
	Высший	Первый
а) Вкус и запах	Хорошие вкус и аромат доброкачественной тушеной свинины с пряностями, без посторонних привкуса и запаха	Удовлетворительные вкус и аромат доброкачественной тушеной свинины с пряностями, без посторонних привкуса и запаха
б) Консистенция мяса	Мясо сочное, нежное. Куски мяса при аккуратном извлечении из банки не распадаются	То же, что и для высшего сорта, но допускается распадение кусков мяса при осторожном извлечении их из банки
в) Качество бульона	В нагретом состоянии желтоватого цвета с незначительным осадком после 3-минутного отстаивания. Допускается мутноватость бульона	
г) Количество кусков мяса: в жестяной банке № 1	Не более 6 кусков, в том числе не более 2 довесков	Не более 7 кусков, в том числе не более 2 довесков
в жестяных банках №№ 2½ и 9; в стеклянных банках №№ 70, 83-а и 83	Не более 8 кусков, в том числе не более 2 довесков	Не более 10 кусков, в том числе не более 3 довесков
д) Качество жиловки	Мясо тщательно отжиловано	То же, что и для высшего сорта, но допускается в единичных банках партии консервов наличие мяса, недостаточно отжилованного

8. По физико-химическим показателям к готовым консервам предъявляются следующие требования:

Наименование показателей	Требования
а) Содержание мяса и жира в процентах к весу нетто	Не менее 59, в том числе жира не менее 10,5 при закладке жира-сырца. Не менее 56,5, в том числе жира не менее 8 при закладке жира топленого пищевого
б) Содержание соли поваренной в процентах	От 1,2 до 1,8
в) Содержание солей олова в пересчете на олово	Допускается не более 200 *мг* на 1 *кг* консервов
г) Содержание солей свинца	Не допускается
д) Посторонние примеси	Не допускаются

9. По бактериологическим показателям: готовые консервы не должны содержать патогенных микробов, а также не должны иметь признаков порчи, обусловленной жизнедеятельностью микроорганизмов.

V. РАСФАСОВКА, УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

10. Расфасовку, упаковку и маркировку консервов производят по ОСТ НКПП 508.

VI. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ И ПАСПОРТИЗАЦИЯ

11. Отбор образцов для анализа и органолептической оценки, а также испытания консервов «Свинина тушеная» производят по ОСТ НКПП 559.

12. Каждая партия консервов «Свинина тушеная» при выпуске из завода должна иметь документ (лабораторный анализ) с указанием:

а) номера и даты анализа,
б) наименования консервов, даты изготовления,
в) номера банки, количества банок в партии,
г) упитанности мяса,
д) номера автоклава, варки и смены выработки,
е) сорта,
ж) веса брутто и нетто банки консервов,
з) веса мяса, веса жира, веса бульона,

и) содержания поваренной соли,
к) данных анализа на содержание тяжелых металлов,
л) данных бактериологического анализа,
м) общего заключения начальника лаборатории.

13. Партия консервов должна сопровождаться сертификатом инспектора по качеству, а в случае его отсутствия—удостоверением отдела производственно-технического контроля завода или заводской лаборатории.

В сертификате или удостоверении должно быть указано:
а) станция отправления (отправитель и завод-изготовитель),
б) станция назначения (получатель),
в) номер вагона,
г) номер накладной,
д) дата выработки и порядковый номер партии,
е) наименование консерва,
ж) сорт,
з) количество банок в партии,
и) состояние тары (банок и ящиков),
к) «ГОСТ 697—41»,
л) номер и дата лабораторного анализа.

Замена

ОСТ НКПП 508 заменен ГОСТ В-1506—42.

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