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 1388—42
	СОЛОНИНА ИЗ ГОВЯДИНЫ И БАРАНИНЫ	Взамен ОСТ НКММП 50
		Пищевая промышленность Н10

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ И НАЗНАЧЕНИЕ

1. Настоящий стандарт распространяется на солонину, представляющую собой сырое говяжье или баранье мясо в кусках, законсервированное в бочках или чанах солью с добавлением селитры.

Предназначается для употребления в пищу в вареном виде.

II. КЛАССИФИКАЦИЯ

2. В зависимости от вида мяса солонину подразделяют на:

а) говяжью,

б) баранью.

3. В зависимости от категорий упитанности мяса солонину подразделяют на:

а) жирную,

б) среднюю,

в) нижесредней.

4. В зависимости от посола солонину подразделяют на:

а) пряного посола (с перцем и лавровым листом),

б) обыкновенного посола.

III. СЫРЬЕ, СПЕЦИИ И МАТЕРИАЛЫ

5. Для приготовления солонины применяют следующие сырье, специи и материалы:

а) говядину или баранину остывшую, охлажденную или дефростированную, разделанную по сортам на куски, без освобождения от костей;

для жирной солонины — говядину или баранину жирной или вышесредней категории упитанности;

для средней солонины — говядину или баранину средней категории упитанности;

для нижесредней солонины — говядину или баранину нижесредней категории упитанности;

б) соль поваренную пищевую;

в) селитру;

Внесен Народным комиссариатом мясной и молочной промышленности СССР	Утвержден Всесоюзным Комитетом Стандартов 23/I 1942 г.	Срок введения 1/V 1942 г.

г) перец черный или душистый в зернах;
д) лавровый лист.

6. Указанные выше сырье, специи и материалы по своему качеству должны соответствовать требованиям действующих стандартов.

IV. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

7. Солонину из говядины и баранины (с костями) приготовляют по технологической инструкции Наркоммясомолпрома СССР с соблюдением действующих ветеринарно-санитарных правил.

8. По органолептическим и физико-химическим показателям солонина из говядины и баранины должна соответствовать следующим требованиям:

Показатели	Характеристика
Внешний вид	Поверхность кусков чистая, без плесени и слизи
Консистенция	Плотная
Цвет на разрезе	Равномерно окрашенный, от розового до темнокрасного
Запах	Характерный для свежей доброкачественной солонины из говядины или баранины с запахом специй или без специй, без запаха осаливания, гнилостного, затхлого, кислого и других посторонних запахов
Цвет и запах рассола	Прозрачный, красного цвета, без пены, кислого, затхлого, гнилостного и других посторонних запахов
Вкус вареной солонины	Нормальный, в меру соленый, без постороннего привкуса
Содержание соли в толще кусков сырой солонины в %%	От 6 до 12
Содержание нитрита на 100 *г* солонины в *мг*, не более	20

Примечания:

1. Определение содержания соли производят только по требованию Государственной мясной инспекции по качеству или по требованию потребителей в случае разногласий в органолептической оценке при приемке и сдаче солонины.

2. Определение содержания нитрита обязательно.

V. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА

9. Оценку качества солонины производит Государственная мясная инспекция по качеству.

В случае отсутствия инспекторского пункта оценку качества солонины производит отдел производственно-ветеринарного контроля предприятия.

10. Не допускают к выпуску для реализации солонину, не соответствующую всем требованиям п. 8, а также солонину со сроком выдержки менее 20 суток с момента посола.

11. По требованию потребителей допускается отгрузка солонины с выдержкой не менее 10 суток.

VI. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ПАСПОРТИЗАЦИЯ

12. Упаковку (укладку) солонины производят в бочки, изготовленные из здоровой сухой древесины любых пород деревьев, внутри строганые, плотные, не пропускающие рассола, прочные, чистые (пропаренные и промытые), без постороннего запаха.

Бочки из древесины хвойных пород перед укладкой в них солонины обязательно силикатируют или обжигают с внутренней стороны.

13. Солонину укладывают в бочки отдельно по видам мяса и категориям упитанности с соблюдением потушного соотношения сортов в каждой бочке.

Куски солонины укладывают плотно, подкожной стороной вниз (к днищу бочки), с заполнением бочки рассолом до отверстия шпонки.

14. По требованию потребителей допускается укладка в бочки солонины одного сорта.

15. Каждую бочку со стороны верхнего днища четко маркируют несмывающейся непахнущей краской при помощи трафарета с указанием следующих данных:

а) наименование наркомата, главка, предприятия;

б) вид солонины (солонина говяжья или баранья) и категория упитанности, а в случае укладки в бочку солонины одного сорта — указывают сорт;

в) вид посола (пряный или обыкновенный);

г) вес брутто, тары и нетто;

д) дата посола;

е) номер бочки и номер производственной партии;

ж) «ГОСТ 1388—42».

16. При отгрузке солонины каждая отгружаемая партия сопровождается сертификатом Государственной мясной

инспекции по качеству, а в случае отсутствия инспекторского пункта — удостоверением о качестве, выдаваемым отделом производственно-ветеринарного контроля или ветеринарным врачом предприятия.

17. В сертификате или удостоверении о качестве указывают:

а) наименование отправителя;

б) наименование получателя;

в) номер транспортного документа;

г) вид, категорию упитанности (а в случае упаковки по сортам — сорт);

д) вид посола (пряный или обыкновенный);

е) количество мест;

ж) вес брутто и нетто;

з) дату посола (самую раннюю и позднюю).

VII. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

18. Под партией понимают количество бочек солонины одного вида и категории упитанности, оформленное одним сертификатом или удостоверением о качестве или отпускаемое одной потребляющей организации.

19. Приемку солонины производят по сертификатам или удостоверениям о качестве путем наружного осмотра состояния всех бочек. Кроме того для проверки качественного состояния и веса нетто выборочным порядком отбирают и вскрывают не более 10% всего количества бочек партии.

В случае обнаружения порчи, снижения качества или расхождения в весе нетто производят вскрытие всех мест, переверку солонины и вызывают инспектора Государственной мясной инспекции по качеству для осмотра, отбора образцов для лабораторного исследования и установления оценки солонины.

Вес нетто определяют путем взвешивания солонины после двухчасового обтекания на стеллажах.

20. Отбор проб:

а) Для определения содержания нитритов от каждой партии отбирают среднюю пробу путем изъятия одного образца весом около 100 *г* от каждой вскрытой бочки. Все образцы соединяют вместе и образуют среднюю пробу.

б) Для лабораторного исследования на свежесть солонины или для бактериологического анализа пробы отбирают от кусков, вызывающих сомнение.

Образец отбирают весом не более 50 *г*, в который должны входить участки солонины, прилегающие к кости, а для

бактериологического анализа берут куски солонины с трубчатой костью.

Образцы для лабораторного исследования укупоривают в чистые банки, заливают рассолом из той бочки, от которой они отобраны, и опечатывают. На каждую банку наклеивают этикетку с указанием наименования предприятия (отправителя), главка, наркомата; номера бочки и партии; номера транспортного документа, по которому поступила солонина; даты отбора проб; фамилии и должности лиц, отбиравших пробу.

Отобранные пробы немедленно отправляют в лабораторию.

21. Лабораторное исследование солонины производят по ОСТ НКММП 36 и 37.

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