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 1214—41
	МЯСО-СВИНИНА В ПОЛУТУШАХ	Взамен ОСТ НКПП 8783/287
		Пищевая промышленность Н10

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

1. Настоящий стандарт распространяется на мясо свиней, предназначаемое для реализации в качестве столовой свинины, а также для промышленной переработки на пищевые цели (полуфабрикаты, кулинарные и колбасные изделия, свинокопчености и т. п.).

II. КЛАССИФИКАЦИЯ

2. В зависимости от термического состояния свинина подразделяется на остывшую, охлажденную и мороженую:

а) остывшая — подвергшаяся после разделки туши остыванию в естественных условиях в течение не менее 6 час.; мышцы упругие, на разрезе блестящие;

б) охлажденная — подвергшаяся после разделки туши естественному или искусственному охлаждению до температуры в толще мышц у костей от 0 до 4°С; мышцы эластичные, на разрезе имеют слегка матовый оттенок;

в) мороженая — подвергшаяся после охлаждения замораживанию в морозильных камерах или в естественных условиях до температуры в толще мышц у костей не выше минус 6°С.

При постукивании свинина издает ясный, отчетливый звук.

3. В зависимости от упитанности живых убойных свиней мясо-свинина подразделяется на четыре категории упитанности:

сальную — имеющую толщину шпига более 7 *см*,
полусальную — имеющую толщину шпига более 5 до 7 *см* вкл.
ветчинную — имеющую толщину шпига более 3 до 5 *см* вкл.
мясную — имеющую толщину шпига от 1,5 до 3 *см* вкл.

Примечания:

1. Свинина мясной категории должна быть покрыта слоем шпига по всей поверхности туши или полутуши.

Внесен Народным комиссариатом мясной и молочной промышленности СССР	Утвержден Всесоюзным Комитетом Стандартов 29/IX 1941 г.	Срок введения 1/II 1942 г.

2. Свинина, не отвечающая требованию для категории мясной упитанности, относится к тощей.

3. Толщина шпига указана без шкуры.

4. Для мороженой свинины показатели толщины шпига уменьшаются на 0,5 *см*.

5. Свинина, полученная после съемки шпига от сальных, полусальных и ветчинных свиных туш, относится к обрезной.

4. Категории упитанности свинины определяют измерением толщины шпига над остистыми отростками спинных позвонков на уровне между 6 и 7 ребрами.

III. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

5. Разделку свиных туш производят согласно действующей технологической инструкции Наркоммясомолпрома СССР по первичной переработке свиней.

6. Мясо-свинину выпускают из мясокомбинатов в реализацию в виде продольных полутуш.

Распиловку или разрубку туш на продольные полутуши производят ровно по позвонкам, без припуска целых тел позвонков к какой-либо полутуше и без дробления позвонков.

Примечание. Допускается реализация свиных туш весом менее 40 *кг* без разделения на полутуши.

7. На полутушах или тушах, выпускаемых в реализацию, промышленную переработку или хранение, не допускается наличие остатков внутренних органов, сгустков крови, бахромок, щетины, загрязнения как с внутренней, так и с наружной стороны содержимым желудочно-кишечного тракта, кровью или какими-либо посторонними веществами; в области шейного зареза не допускается наличие сгустков крови, бахромок или поврежденных тканей. На мороженой свинине, кроме того, не допускается наличие льда и снега.

8. Полутуши или туши не должны иметь повреждения поверхности, кровоподтеков и побитостей; общая площадь зачисток не должна превышать 10% всей поверхности полутуши или туши.

9. Не допускается к выпуску для реализации, а используется для промышленной переработки на пищевые цели:

а) свинина тощая;
б) свинина от хряков (производителей);
в) свинина от диких свиней (кабанов);
г) свинина с зачистками, превышающими 10% всей по-

верхности полутуши или туши, с большими срывами подкожного жира (шпига), превышающими 15% всей поверхности, а также с неправильным разделением по позвоночнику (с оставлением целых тел позвонков);

д) свинина, замороженная более одного раза и заметно изменившая цвет мяса и жира (потемневшая), но пригодная для пищевых целей;

е) свинина с пожелтевшим шпигом.

Примечание. Категорию упитанности для свинины с зачистками, превышающими 10% всей поверхности, или со срывами шпига устанавливают в соответствии с упитанностью живых убойных свиней.

IV. МАРКИРОВКА И ПАСПОРТИЗАЦИЯ

10. На каждой полутуше или туше, выпускаемой из мясокомбинатов или убойных пунктов, должна быть запломбированная предприятием бирка или штамп с обозначением:

а) категории упитанности свинины;

б) отметки для свинины, годной только для промышленной переработки, кроме тощей;

в) наименования мясокомбината;

г) отметки (клейма) ветеринарного контроля.

Маркировку производят согласно инструкции Наркоммясомолпрома СССР.

11. Категории упитанности свинины обозначают:

сальную	цифрой	1,
полусальную	»	2,
ветчинную	»	3,
мясную	»	4,
обрезную	»	5.

На свинину тощую штамп категории упитанности не ставят.

12. Свинину, перечисленную в п. 9 (кроме тощей), помимо соответствующего обозначения категории упитанности, дополнительно обозначают на бирке или штампе буквой «К».

13. К выпуску для реализации или промышленной переработки допускают только свинину, признанную ветеринарным контролем годной для пищевых целей.

14. Свинина, выпускаемая из мясокомбината для реализации или промышленной переработки, сопровождается удостоверением о качестве, выдаваемым отделом производственно-ветеринарного контроля или ветеринарным врачом предприятия; в случае отгрузки свинины железнодорожным или водным транспортом, она сопровождается сертификатом Го-

сударственной мясной инспекции по качеству и ветеринарным свидетельством о пригодности для пищевых целей, а в случае отсутствия инспекторского пункта — **удостоверением о качестве.**

15. В сертификате или удостоверении о качестве указывают:

а) наименование отправителя;
б) наименование получателя;
в) номер транспортного документа;
г) вид и термическое состояние мяса;
д) количество мест и вес по каждой категории упитанности;
е) дату выработки (для охлажденной и остывшей свинины);
ж) назначение (реализация или промпереработка);
з) номер ветеринарного свидетельства (указывают в сертификате).

V. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

16. Транспортирование свинины железнодорожным и водным транспортом производится согласно действующей инструкции Народного комиссариата путей сообщения.

Транспортирование автомобильным и гужевым транспортом производят как в закрытом специально оборудованном транспорте, так и в открытом, с обязательной укладкой мяса на чистую подстилку и укрытием его чистым покрывалом (брезент, парусина, бязь) для предохранения от пыли и загрязнения.

17. Остывшую и охлажденную свинину хранят как в охлаждаемых, так и в неохлаждаемых помещениях в подвешенном состоянии, без соприкосновения полутуш одна с другой.

Охлажденную свинину хранят при температуре от нуля до плюс 2°С при относительной влажности воздуха не выше 85%.

18. Мороженую свинину хранят в холодильниках при температуре не выше минус 8°С и относительной влажности воздуха не выше 92% с укладкой штабелями на деревянных решетках.

19. В зимний период, в случае отсутствия охлаждаемых площадей, допускается хранение мороженой свинины (за исключением южных районов СССР) в неохлаждаемых складах с обязательным укрытием (брезентами, парусиной, рого-

жами или соломенными матами) штабелей свинины и с соблюдением установленных ветеринарных и санитарных правил.

20. Сроки хранения остывшей, охлажденной и мороженой свинины устанавливает Государственная мясная инспекция по качеству, а в случае отсутствия инспекторского пункта—отдел производственно-ветеринарного контроля предприятия в зависимости от качественного состояния свинины и условий ее хранения.

VI. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ

21. Приемку свинины производят на основании сопроводительных документов (сертификата и ветеринарного свидетельства или удостоверения о качестве) путем осмотра каждой полутуши и взвешивания.

В случаях возникновения сомнений в правильности определения категории упитанности и назначения свинины окончательное заключение дает Государственная мясная инспекция по качеству.

22. В случаях возникновения сомнений в доброкачественности свинины производят лабораторное исследование мяса по ОСТ НКММП 36.

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