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 779—41
	МЯСО-ГОВЯДИНА в полутушах и четвертинах	Взамен ОСТ НКПП 8540/256
		Пищевая промышленность Н10

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

1. Настоящий стандарт распространяется на мясо крупного рогатого скота (взрослого и молодняка), предназначаемое для выпуска в реализацию и в промышленную переработку на пищевые цели.

II. КЛАССИФИКАЦИЯ

2. В зависимости от возраста убойных животных мясо подразделяется на:

а) мясо взрослого скота — от животных в возрасте старше 2 лет;

б) мясо молодняка — от животных в возрасте 1—2 лет.

3. В зависимости от термического состояния мясо подразделяется на остывшее, охлажденное и мороженое:

а) О с т ы в ш е е — подвергшееся после разделки туши остыванию в естественных условиях в течение не менее 6 час. и покрывшееся с поверхности корочкой подсыхания.

Поверхность не увлажненная; мышцы упругие, при надавливании на мышечную ткань образующаяся ямка быстро восполняется.

б) О х л а ж д е н н о е — подвергшееся после разделки туши естественному или искусственному охлаждению до температуры в толще мышц у костей от 0 до 4°С и покрывшееся с поверхности корочкой подсыхания.

Поверхность мяса не увлажненная; мышцы эластичные, при надавливании на мышечную ткань образующаяся ямка быстро восполняется.

в) М о р о ж е н о е — подвергшееся после охлаждения замораживанию в морозильных камерах или замораживанию в естественных условиях до температуры в толще мышц у костей не выше минус 6°С.

При постукивании мясо издает ясный отчетливый звук.

4. В зависимости от упитанности убойных животных мясо подразделяется на четыре категории упитанности:

жирную,
выше средней,
среднюю,
ниже средней.

Внесен Народным комиссариатом мясной и молочной промышленности СССР	Утвержден Всесоюзным Комитетом Стандартов 28/V 1941 г.	Срок введения 1/VIII 1941 г.

Название категорий упитанности	Характеристика категорий упитанности мяса		
	Мясо взрослого скота	Мясо молодняка	Мясо взрослых некастрированных быков (бугаев)
Жирная	Мышцы развиты отлично; кости совершенно не выступают; подкожный жир покрывает всю тушу сплошным слоем от лопаток до седалищных бугров, на бедрах допускаются незначительные просветы; на разрезах (в особенности задних частей)—хорошо выраженная мраморность	Та же, что и для взрослого скота, за исключением мраморности	—
Выше средней	Мышцы развиты хорошо; кости не выступают; подкожный жир покрывает тушу слоем от лопаток до седалищных бугров с незначительными просветами между ребрами и на бедрах; на разрезах задних частей следы мраморности	Та же, что и для мяса взрослого скота, за исключением мраморности	Мышцы развиты хорошо, лопаточно-шейная и тазо-бедренная части хорошо выполнены, выпуклые; кости не выступают; жировые отложения могут отсутствовать

Продолжение

Название категорий упитанности	Характеристика категорий упитанности мяса		
	Мясо взрослого скота	Мясо молодняка	Мясо взрослых некастрированных быков (бугаев)
Средняя	Мышцы развиты удовлетворительно; остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки выступают не резко; подкожный жир покрывает тушу от 8-го ребра к седалищным буграм, допускаются значительные просветы; шея, лопатки, передние ребра и бедра имеют отложения жира в виде небольших участков	Мышцы развиты хорошо; кости не выступают; подкожный жир покрывает тушу от 8-го ребра к седалищным буграм, допускаются значительные просветы	Мышцы развиты удовлетворительно; лопаточно-шейная и тазо-бедреная части умеренно выполнены; остистые отростки позвонков слегка выступают
Ниже средней	Мышцы развиты менее удовлетворительно (бедра имеют впадины); остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки выступают отчетливо; подкожный жир имеется в виде небольших участков в области седалищных бугров, поясницы и последних ребер	Мышцы развиты удовлетворительно; остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки слегка выступают; подкожный жир может отсутствовать	Мышцы развиты менее удовлетворительно, лопаточно-шейная и тазобедреная части недостаточно выполнены; остистые отростки позвонков и маклаки заметно выступают

Примечание. Мясо взрослого скота, молодняка и взрослых некастрированных быков (бугаев), не отвечающее требованиям ниже средней упитанности, относится к тощему.

III. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

5. Мясо выпускается из мясокомбинатов в реализацию в виде продольных полутуш или четвертин.

Вес полутуш и четвертин должен быть не менее:

а) для мяса взрослого скота

полутуша . . . . . 45 *кг*,
передняя четвертина . . . . 23 *кг*,
задняя четвертина . . . . . 22 *кг*,

б) для мяса молодняка

полутуша . . . . . 25 *кг*,
передняя четвертина . . . . 13 *кг*,
задняя четвертина . . . . . 12 *кг*.

Распиловка или разрубка туш на продольные полутуши производится ровно по позвонкам без припуска целых тел позвонков к какой-либо полутуше и без дробления позвонков.

Разделение полутуш на четвертины производится между 12-м и 13-м ребрами.

Примечание. В Грузинской ССР, Армянской ССР, Азербайджанской ССР, Туркменской ССР и Таджикской ССР при отпуске мяса в торговую сеть вес полутуш и четвертин не ограничивается.

6. На полутушах или четвертинах, выпускаемых в реализацию, промышленную переработку или хранение, не допускается наличие остатков внутренних органов, сгустков крови, бахромок, 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 мороженых тушах кроме того не допускается наличие льда и снега.

7. Полутуши или четвертины не должны иметь повреждения поверхности, кровоподтеков и побитостей; общая площадь зачисток не должна превышать 15% всей поверхности полутуши или четвертины.

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

а) мясо тощее;

б) мясо яков (сарлыков) и взрослых некастрированных быков (бугаев);

в) мясо с зачистками, превышающими 15% всей поверхности полутуши или четвертины, со срывами подкожного жи-

ра, а также с неправильным разделением по позвоночнику (с оставлением целых тел позвонков);

г) мясо, замороженное более одного раза и заметно изменившее цвет с поверхности (потемневшее), но пригодное для пищевых целей.

Примечание. Категория упитанности для мяса с зачистками, превышающими 15% всей поверхности, или со срывами подкожного жира устанавливается в соответствии с упитанностью убойного животного.

IV. МАРКИРОВКА И ПАСПОРТИЗАЦИЯ

9. На каждой полутуше или четвертине, выпускаемой из мясокомбинатов или убойных пунктов, должна быть бирка или штамп с обозначением:

а) категории упитанности мяса;

б) отметки для мяса молодняка;

в) отметки для мяса, годного только для промышленной переработки, кроме тощего мяса;

г) наименования города или пункта, в котором находится мясокомбинат;

д) отметки (клейма) ветеринарного контроля.

10. Категории упитанности мяса обозначаются:

жирная	цифрой	1,
выше средней	»	2,
средняя	»	3,
ниже средней	»	4,
тощее	»	5.

11. Мясо молодняка обозначается на бирке или штампе дополнительно буквой «М».

12. Мясо, перечисленное в п. 8 (кроме тощего), помимо соответствующего обозначения категории упитанности, дополнительно обозначается на бирке или штампе буквой «К».

13. К выпуску для реализации или промышленной переработки допускается только мясо, признанное ветеринарным контролем годным для пищевых целей.

14. Мясо, выпускаемое для реализации или промышленной переработки, обязательно сопровождается сертификатом мясной инспекции по качеству и ветеринарным свидетельством о пригодности мяса для пищевых целей, или удостоверением о качестве, выдаваемым производственно-ветеринарным контролем или ветеринарным врачом предприятия.

15. В сертификате или удостоверении о качестве указывается:

а) наименование отправителя;
б) наименование получателя;
в) номер транспортного документа;
г) вид, возрастное наименование и термическое состояние мяса;
д) количество мест и вес по каждой категории упитанности;
е) дата выработки (для охлажденного и остывшего мяса);
ж) назначение (реализация или промпереработка);
з) номер ветеринарного свидетельства (указывается в сертификате).

V. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

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

Транспортирование автомобильным и гужевым транспортом производится 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. Остывшее и охлажденное мясо хранится как в охлаждаемых, так и в неохлаждаемых помещениях в подвешенном состоянии без соприкосновения туш одна с другой.

Охлажденное мясо хранится при температуре от 0 до плюс 2°С при относительной влажности воздуха не выше 85%.

18. Мороженое мясо хранится 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 мороженого мяса (за исключением южных районов СССР) в неохлаждаемых складах с обязательным укрытием штабелей мяса (брезентами, парусиной, рогожами или соломенными матами) и с соблюдением установленных ветеринарных и санитарных правил.

20. Срок хранения остывшего, охлажденного и мороженого мяса устанавливается инспектором мясной инспекции по ка-

честву, а в случае его отсутствия производственно-ветеринарным контролем предприятия в зависимости от качественного состояния мяса и условий хранения.

VI. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

21. Приемка мяса производится на основании сопроводительных документов (сертификата и ветеринарного свидетельства или удостоверения о качестве) путем осмотра каждой полутуши или четвертины и взвешивания.

В случаях возникновения сомнений в правильности определения категории упитанности, возрастной группы и назначения мяса, окончательное заключение дает мясная инспекция по качеству.

22. В случаях возникновения сомнений в доброкачественности мяса, 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