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

СССР Всесоюзный Комитет Стандартов при Совнаркоме СССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ 1935—42
	МЯСО-БАРАНИНА В ТУШАХ	Взамен ОСТ НКММП 33
		Пищевая промышленность Н10

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

1. Настоящий стандарт распространяется на мясо овец и баранов, в тушах, предназначаемое для выпуска в реализацию и в промышленную переработку на пищевые цели.

II. КЛАССИФИКАЦИЯ

2. В зависимости от термического состояния мясо-баранину подразделяют на остывшее, охлажденное и мороженое:

а) Остывшее — подвергшееся после разделки туши остыванию в естественных условиях, достигшее температуры окружающей среды и покрывшееся с поверхности корочкой подсыхания. Поверхность—не увлажненная; мускульная ткань—упругая.

б) Охлажденное — подвергшееся после разделки туши естественному или искусственному охлаждению до температуры в толще мускульной ткани у костей от 0 до 4°С. Поверхность мяса не увлажненная; мускулы эластичные, со слегка матовым на разрезе оттенком.

в) Мороженое — подвергшееся после охлаждения замораживанию до температуры в толще мускульной ткани у костей не выше минус 6°С. При постукивании мясо издает ясный, отчетливый звук.

3. В зависимости от упитанности убойных животных мясо-баранину подразделяют на четыре категории упитанности:

жирную,
выше средней,
среднюю,
ниже средней.

Степень упитанности характеризуется следующими показателями:

Названия категорий упитанности	Характеристика
Жирная	Мускулы развиты хорошо; кости не выступают; подкожный жир покрывает всю тушу сплошным слоем, причем в области холки незначительным тонким слоем; тазовая полость покрыта слоем жира

Внесен Народным комиссариатом мясной и молочной промышленности СССР	Утвержден Всесоюзным Комитетом Стандартов 31/XII 1942 г.	Срок введения 15/I 1943 г.

Продолжение

Названия категорий упитанности	Характеристика
Выше средней	Мускулы развиты хорошо; кости не выступают, за исключением остистых отростков позвонков, слегка выступающих в области холки; подкожный жир покрывает тушу сплошным слоем; в области холки допускаются просветы
Средняя	Мускулы развиты удовлетворительно; выступают только остистые отростки позвонков в области спины и холки; подкожный жир покрывает тонким слоем тушу на спине и слегка на пояснице и ребрах; в области крестца и таза допускаются просветы
Ниже средней	Мускулы развиты слабо; кости заметно выступают; на поверхности туши местами имеются незначительные жировые отложения в виде тонкого слоя, но таковые могут и отсутствовать

Примечание. Мясо-баранина, не отвечающая требованиям ниже средней упитанности, относится к тощему.

III. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

4. Разделку бараньих туш производят по технологической инструкции Наркоммясомолпрома СССР с соблюдением действующих ветеринарных и санитарных правил.

5. На тушах, выпускаемых в реализацию, промышленную переработку или хранение, не допускается наличие остатков внутренних органов, сгустков крови, бахромок, загрязнений содержимым желудочно-кишечного тракта, кровью или какими-либо посторонними веществами; в области шейного зареза не допускается наличие сгустков крови. На мороженых бараньих тушах, кроме того, не допускается наличие льда и снега.

6. Туши не должны иметь неудаленных кровоподтеков и побитостей.

7. Не допускается к выпуску в реализацию, а используется для промышленной переработки:

а) мясо тощее;

б) мясо, замороженное более одного раза и заметно изменившее цвет с поверхности (потемневшее).

IV. МАРКИРОВКА И ПАСПОРТИЗАЦИЯ

8. На каждой туше, выпускаемой из мясокомбината или убойного пункта, должно быть клеймо с обозначением:

а) категории упитанности мяса,

б) отметки (клейма) ветеринарного контроля.

Маркировку производят согласно инструкции Наркоммясомолпрома СССР.

9. Категории упитанности мясо-баранины обозначают:

жирную	цифрой	1
выше средней	»	2
среднюю	»	3
ниже средней	»	4

На мясо-баранину тощее штамп категории упитанности не ставят.

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

11. Мясо-баранина, отгружаемое для реализации или промышленной переработки, обязательно сопровождается сертификатом Государственной мясной инспекции по качеству и ветеринарным свидетельством о пригодности мяса для пищевых целей или же удостоверением о качестве, выданным производственно-ветеринарным контролем или ветеринарным врачом предприятия.

12. В сертификате или удостоверении о качестве указывают:

а) наименование отправителя,

б) » получателя,

в) номер транспортного документа,

г) вид и термическое состояние мяса,

д) количество мест и вес по каждой категории упитанности,

е) дату выработки (для остывшей и охлажденной баранины),

ж) назначение (реализация или промышленная переработка),

з) номер ветеринарного свидетельства (указывается в сертификате).

V. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

13. Транспортирование баранины железнодорожным и водным транспортом производится согласно действующей инструкции НКПС.

Транспортирование автомобильным и гужевым транспортом производится как в закрытых, специально оборудованных, так и в открытых машинах, повозках и т. д., с обязательной укладкой мяса на чистую подстилку и укрытием его покрывалом (брезент, парусина, бязь) для предохранения от пыли и загрязнения.

14. Остывшую и охлажденную баранину хранят в охлаждаемых или неохлаждаемых помещениях в подвешенном состоянии, не допуская соприкосновения туш.

15. Мороженую баранину хранят в холодильниках при температуре не выше минус 8°С, с укладкой штабелями на деревянных решетках.

16. В зимний период, в случае отсутствия охлаждаемых помещений (за исключением южных районов СССР), допускается хранение мороженой баранины в неохлаждаемых складах, под навесами или на открытом воздухе с обязательным укрытием и соблюдением установленных ветеринарных и санитарных условий.

17. Сроки хранения остывшей, охлажденной и мороженой баранины устанавливаются Государственной мясной инспекцией по качеству совместно с отделом производственно-ветеринарного контроля предприятия, а в случае отсутствия инспекторского пункта — отделом производственно-ветеринарного контроля предприятия, в зависимости от качественного состояния и условий хранения баранины.

VI. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

18. Приемку мяса-баранины производят на основании сопроводительных документов путем осмотра и взвешивания.

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

19. В случае возникновения сомнений в доброкачественности мяса-баранины 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