

ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ  
при СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

**МЯСО И МЯСОПРОДУКТЫ**

**СБОРНИК СТАНДАРТОВ**

*ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ*

Цена 14 руб. 60 коп.

**СТАНДАРТГИЗ — 1947**

<b>С. С. С. Р.</b> <b>Народный комиссариат мясной и молочной промышленности</b>	<b>ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ</b> <i>Издание официальное</i>	<b>ОСТ НКММП 42</b>
	<b>Консервы мясные «СОСИСКИ В СВИНОМ ЖИРЕ»</b>	<b>Мясоконсервная промышленность</b>

Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовленные из сосисок «Советских», уложенные в банки, залитые свиным топленым жиром, герметически укупоренные и стерилизованные в автоклавах под давлением.

Качество сосисок должно отвечать действующим кондитерским на сосиски «Советские» высшего сорта.

Качество свиного топленого жира должно быть не ниже 1 сорта по действующему стандарту.

Качество пряностей должно удовлетворять действующим техническим условиям.

#### **А. КЛАССИФИКАЦИЯ**

По качественным показателям консервы «Сосиски в свином жире» подразделяются на два сорта: высший, первый.

#### **Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**

Готовые консервы должны удовлетворять следующим условиям:

##### **I. Химико-технические и бактериологические показатели**

- 1) Консервы не должны содержать патогенных микробов, а также не должны иметь признаков порчи, обусловленных жизнедеятельностью микроорганизмов.
- 2) Содержание поваренной соли—от 2 до 3%.
- 3) Содержание солей олова—не более 200 мг на 1 кг продукта.
- 4) Наличие солей свинца не допускается.
- 5) Посторонние примеси не допускаются.

##### **II. Органолептические показатели**

При оценке органолептических показателей пользуются следующими требованиями, несоблюдение которых влечет за собой скидку в баллах.

<b>Внесен Главконсервмсом</b>	<b>Утвержден 3/XII 1939 г.</b>	<b>Срок введения 1/1 1940 г.</b>
-----------------------------------	------------------------------------	--------------------------------------

Консервы мясные. «Сосиски в свином жире»

ОСТ  
НКММП 42

Наименование показателей	Характеристика
1. Вкус и запах	Хорошие, свойственные сосискам со свиным топленым жиром, без посторонних привкуса и запаха
2. Внешний вид сосисок и цвет на разрезе	Оболочка сосисок целая, гладкая, без трещин и без загрязнений. На разрезе фарш имеет равномерную светлорозовую окраску
3. Топленый жир	В расплавленном состоянии—прозрачный и без осадка.
4. Соотношение веса сосисок и топленого жира	Сосисок—74—78% Топленого жира 26—22%

П р и м е ч а н и е. При оценке органолептических показателей консервы «Сосиски в свином жире» должны быть хорошо разогреты.

### В. СИСТЕМА ОЦЕНКИ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ СОРТА

Органолептическая оценка консервов «Сосисок в свином жире» производится по стобалльной системе в соответствии со следующей схемой:

Наименование показателей	Количество баллов
1. Вкус и запах . . . . .	45
2. Внешний вид сосисок и цвет на разрезе . . . . .	20
3. Топленый жир . . . . .	20
4. Соотношение веса сосисок к топленому жиру . . . . .	15
Итого	100

Каждый из указанных выше показателей оценивается в пределах отведенного ему количества баллов в соответствии с нижеприведенной таблицей балльной оценки, после чего результаты оценки суммируются.

В зависимости от итога балльной оценки консервы относятся к одному из следующих сортов:

Наименование сорта	Общая балльная оценка	В том числе по показателям:	
		Вкус и запах не ниже	Внешний вид сосисок не ниже
Высший . . . . .	100—90	45	18
Первый . . . . .	89—80	40	16

Таблица балльной оценки

№/п. н.	Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
	<b>а) Вкус и запах (45 баллов)</b>		
1	Хорошие, свойственные сосискам со свиным топленым жиром, без постороннего привкуса и запаха . . . . .	0	45
2	Удовлетворительные вкус и запах . . . . .	1—2	44—48
3	Недостаточная ароматичность сосисок . . . . .	1—3	44—42
4	Легкий салистый привкус в топленом жире . . . . .	10	35
5	Вкус прогорклого сала или посторонний привкус или запах . . . . .	45	0
	<b>б) Внешний вид сосисок и цвет на разрезе (20 баллов)</b>		
1	Оболочка сосисок целая, гладкая, без трещин и без загрязнения. На разрезе фарш имеет равномерную светлорозовую окраску . . . . .	0	20
2	Сероватый цвет фарша на разрезе . . . . .	4—6	16—14
3	Наличие 1—2 небольших трещин . . . . .	2—4	18—16
4	Наличие одной большой трещины (по длине более половины длины сосиски) . . . . .	5	15
5	Наличие на оболочке загрязнений . . . . .	5—10	15—10
6	Наличие фонарей под оболочкой сосисок . . . . .	3—4	17—16
	<b>в) Топленый жир (20 баллов)</b>		
1	В расплавленном состоянии прозрачный без осадка . . . . .	0	20
2	Жир темного цвета или наличие осадка . . . . .	20	0
	<b>г) Соотношение веса сосисок и топленого жира (15 баллов)</b>		
1	Нормальное соотношение веса сосисок и топленого жира . . . . .	0	15
2	Отклонение веса сосисок, но не выше 4% . . . . .	4—11	11—4

**Г. РАСФАСОВКА, УПАКОВКА И МАРКИРОВКА**—см. ОСТ НКПП 8272/226.

**Д. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ**—см. ОСТ 8223.

Замена

ОСТ НКПП 8272/226 заменен ГОСТ В-1506—42.  
ОСТ 8223 заменен ОСТ НКПП 559.

## 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, охотничий колбаски, украинская, минская, польская) . . . . .	122
ГОСТ 1509—42 Колбасы говяжьи копченые «Особый заказ» . . . . .	134
ГОСТ 1835—42 Колбасы сырокопченые (салами свиная, салами 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 плодовоовощной продукции (жестяная, стеклянная и деревянная тара)	285