

ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ  
при СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

**МЯСО И МЯСОПРОДУКТЫ**

**СБОРНИК СТАНДАРТОВ**

*ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ*

Цена 14 руб. 60 коп.

**СТАНДАРТГИЗ — 1947**

С. С. С. Р. Народный комиссариат мясной и молочной промышленности	ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ Издание официальное Консервы мясные «ПОЧКИ СОТЭ: ГОВЯЖЬИ, БАРАНЫ, СВИНЫЕ»	ОСТ НКММП 45 Мясоконсервная промышленность
---	--	---

Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовляемые из говяжьих, бараньих или свиных почек, обработанных в горячем костном жире, уложенные в банки, залитые томатным соусом, герметически укупоренных и стерилизованных в автоклавах под давлением.

Качество сырья и материалов определяется действующими стандартами и должно быть не ниже 1 сорта для жира костного, томатопродуктов, муки пшеничной, сахарного песка, соли поваренной, лука свежего и уксуса виноградного.

Качество перца черного (зернового или молотого) должно отвечать действующим техническим условиям.

#### А. КЛАССИФИКАЦИЯ

По качественным показателям мясные консервы «Почки сотэ» говяжьи, бараньи или свиные 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 соли поваренной—от 1 до 1,8 %.
3. Содержание солей олова—не более 200 мг на 1 кг продукта.
4. Наличие солей свинца не допускается.
5. Содержание солей меди—не более 8 мг на 1 кг продукта.
6. Посторонние примеси не допускаются.

Внесен Главконсервмясом	Утвержден 3/XII 1939 г.	Срок введения 1/I 1940 г.
----------------------------	----------------------------	------------------------------

## II. Органолептические показатели

Наименование показателей	Характеристика
1. Вкус и запах	Хорошие, свойственные обработанным в горячем жире почкам с томатным соусом, без посторонних привкуса и запаха
2. Цвет почек	На разрезе серый с коричневой сердцевиной, в некоторых случаях с жировой проложкой
3. Консистенция почек	Упругая, почки не сухие
4. Цвет томатного соуса	Оранжево-красный
5. Соотношение веса почек и соуса	Почек обжаренных—65—67% Томатного соуса—35—33%

## В. СИСТЕМА ОЦЕНКИ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ СОРТА

Органолептическая оценка мясных консервов «Почки сотэ» производится по 100-балльной системе в соответствии со следующей схемой:

Наименование показателей	Количество баллов
1. Вкус и запах . . . . .	40
2. Цвет почек . . . . .	15
3. Консистенция почек . . . . .	15
4. Цвет томатного соуса . . . . .	15
5. Соотношение веса почек и соуса . . . . .	15
<b>Итого . . . . .</b>	<b>100</b>

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

В зависимости от итога балльной оценки консервы «Почки сотэ» относятся к одному из следующих сортов:

Наименование сорта	Общая балльная оценка	В том числе по показателям	
		вкус и запах не ниже	консистенция почек не ниже
Высший . . . . .	100—90	40	15
Первый . . . . .	89—80	35	10

Таблица балльной оценки

№ п/п.	Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
а) Вкус и запах (40 баллов)			
1	Вкус и запах хорошие, свойственные обработанным в жире почкам (залитым томатным соусом)	0	40
2	Удовлетворительные вкус и запах	2-5	38-35
3	Пресный томатный соус	5	35
4	Повышенная кислотность томатного соуса	5-10	35-30
5	Слишком густой соус (комки муки)	5-15	35-25
6	Посторонние привкус или запах	40	0
б) Цвет почек (15 баллов)			
1	В разрезе серый с коричневой сердцевиной	0	15
2	Незначительное потемнение почек с поверхности	2-5	13-10
3	Значительное потемнение почек	15	0
в) Консистенция почек (15 баллов)			
1	Упругая, почки не сухие	0	15
2	Незначительная сухость почек	3-5	12-10
3	Значительная сухость почек	6-10	9-5
г) Цвет томатного соуса (15 баллов)			
1	Оранжево-красный	0	15
2	Цвет соуса светлокоричневый	3-5	12-10
3	Цвет соуса темнокоричневый	15	0
д) Соотношение веса почек и соуса (15 баллов)			
1	Нормальное соотношение между весом почек и соуса	0	15
2	Отклонение в весе почек не выше 4%	2-11	13-4

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

**Д. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ** — см. ОСТ 8223.

Замена

ОСТ НКПП 8272/226 заменен ГОСТ 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