

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 пищевой промышленности и Народный комиссариат внутренней торговли | ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ <i>Издание официальное</i> | ОСТ НКПП и НКВТ — 8472 22 |
| | РАЗДЕЛКА (РАЗРУБКА) ТУШ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА | Взамен ОСТ 3745 Мясная промышленность |

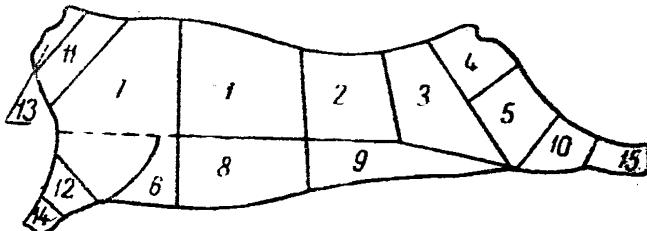
Настоящим стандартом предусматривается порядок разделки (разрубки) говяжьих туш или их частей на отдельные отрубы.

Данная разделка (разрубка) производится для подготовки столовой говядины к розничному отпуску.

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Каждая целая говяжья туши или поперечно разрубленная полутуша должна быть предварительно разделена по срединной линии продольно на две половины—правую и левую; при этом делении кости позвонков, через которые проходит линия деления, должны быть распределены между правой и левой половинами равномерно.

Разделка (разрубка) туш на отдельные отрубы производится по нижеследующей схеме:



НАЗВАНИЕ ЧАСТЕЙ

- 1 — толстый и тонкий край (спинная часть)
- 2 — филей (поясничная часть)
- 3 — оковалок (передне-тазовая часть)
- 4 — кострец (задне-тазовая часть)
- 5 — огузок (бедренная часть)
- 6 — чельшко (соколок)
- 7 — лопатка с подплечным краем (лопаточная часть)
- 8 — грудинка
- 9 — пашина
- 10 — подбедерок (берцовая часть)

| | | |
|----------------------------|----------------------------|------------------------------|
| Внесен Главмясом | Утвержден 28/IX 1935 г. | Срок введения 1/X 1935 г. |
|----------------------------|----------------------------|------------------------------|

Разделка (разрубка) туш крупного рогатого скота

| | |
|-------------|------|
| ОСТ | 5472 |
| НКПП и НКВТ | 22 |

- 11 — шейная часть
- 12 — рулька (предплечье)
- 13 — зарез
- 14 — голяшка передняя
- 15 — голяшка задняя

АНАТОМИЧЕСКИЕ ГРАНИЦЫ ОТДЕЛЬНЫХ ЧАСТЕЙ

Зарез

Граница отруба проходит по косой линии через тело 2-го шейного позвонка в направлении от средины 2-го позвонка кверху задней части 1-го позвонка (атланта).

Из костей в зарез входят: 1-й и передняя часть 2-го шейного позвонка.

Шейная часть

Границы отруба проходят:

- а) передняя—по месту отделения зареза;
- б) задняя—по прямой линии в поперечном направлении к расположению шеи, непосредственно позади 5-го шейного позвонка. Ориентирующим указанием задней границы этого отруба служит предлопаточная впадина с отложением жира, через которую и проходит линия отруба.

Из костей в шейную часть входят: задняя часть 2-го шейного позвонка и полностью три последующих шейных позвонка.

Лопатка с подплечным краем (лопаточная часть)

Границы отруба проходят:

- а) передняя—по месту отделения шейной части;
- б) задняя—между 5-м и 6-м ребрами;
- в) нижняя—на уровне середины ребер. Лопаточная часть отделяется от рульки на уровне плече-локтевого сустава.

Из костей в лопатку с подплечным краем входят: 2 последних шейных позвонка, 5 первых спинных позвонков с соответствующими им ребрами без нижних реберных концов, отрубленных по линии отделения чельышка, лопаточная кость с хрящем без заднего его угла (пера) и плечевая кость.

Толстый и тонкий край (спинная часть)

Границы отруба проходят:

- а) передняя—по линии отделения лопатки с подплечным краем;

| | | |
|--------------------|--------------|---|
| ОСТ ИКПП в ИКВТ | - 8472 22 | Разделка (разрубка) туш крупного рогатого скота |
|--------------------|--------------|---|

- б) задняя—между 12-м и 13-м ребрами;
- в) нижняя—по линии отделения грудинки.

Из костей в толстый и тонкий край входят: 7 спинных позвонков, начиная с 6-го по 12-й вкл., с 7 ребрами при них, отрублеными по линии отделения грудинки.

Челышко (соколок)

Границы отруба проходят:

- а) верхняя—по линии, идущей на уровне нижней трети ребер в направлении коленной чашки к плечевому суставу и одновременно отделяющей пашинку, грудинку и челышко;

- б) задняя—между 5-м и 6-м ребрами.

Из костей в челышко входят: грудная кость, отрубленная по продолжению линии, проходящей между 5-м и 6-м ребрами, и нижние отрубы первых 5 ребер.

Грудинка

Границы отруба проходят:

- а) верхняя—по линии в направлении от конца кости последнего ребра к плечевому суставу;

- б) задняя—по прямой линии, идущей между 12-м и 13-м ребрами.

Из костей в грудинку входят: задняя часть грудной кости с хрящем, отделенная от челышка на уровне между 5-м и 6-м ребрами, и нижние отрубы последних ребер с 6-го по 12-е вкл.

Рулька (предплечье)

Границы отруба проходят:

- а) верхняя—на уровне плече-локтевого сустава;
- б) нижняя—между средней и нижней третью предплечья.

Из костей в рульку входят: локтевая и лучевая кости без нижних своих концов, отрубленных между средней и нижней третью предплечья.

Голяшка передняя

Граница отруба проходит между средней и нижней третью предплечья.

Из костей в переднюю голяшку входят: нижняя третья лучевой и локтевой костей и кости запястного сустава.

Разделка (разрубка) туш крупного рогатого скота

ОСТ
НИПП и НКВТ - 5472
— 22 —**Филей**
(поясничная часть)

Границы отруба проходят:

- передняя—между 12-м и 13-м ребрами;
- задняя—непосредственно впереди маклака между последним и предпоследним поясничными позвонками;
- нижняя—по линии отделения пашиинки.

Из костей в филей входят: последнее (13-е) ребро без нижнего конца, отнесенного к пашиинке, последний спинной позвонок и 5 первых поясничных позвонков.

Пашиинка

Границы отруба проходят:

- верхняя—в направлении от коленного сустава к плечевому;
- передняя—по прямой линии, идущей между 12-м и 13-м ребрами к срединной (белой) линии;
- задняя—по месту окончания брюшной стенки и прикрепления ее к тазовой и бедренной частям.

Из костей в пашиинку входит нижняя треть последнего (13-го) ребра.

Оковалок
(передне-тазовая часть)

Границы отруба проходят:

- передняя—по линии отделения филея, впереди маклака;
- задняя—по линии, идущей непосредственно впереди и вдоль бедренной кости, пересекающей крестцовую кость на третьем крестцовом позвонке и отделяющей коленную чашку, вместе с передним выступом нижней головки бедра.

Из костей в оковалок входят: последний поясничный позвонок, два первых и передняя часть третьего крестцового позвонка, боковая ветвь подвздошной кости (маклак), коленная чашка и передняя часть верхней и нижней головок бедра.

Кострец
(задне-тазовая часть)

Границы отруба проходят:

- передняя—по линии отделения оковалка (передне-тазовой части);
- нижняя—под прямым углом к бедренной кости, пересекая ее между верхней и средней третью длины.

Из костей в кострец входят: нижняя часть подвздошной кости, лонная и седалищная кости, вся задняя часть крестцовой кости, начиная от 3-го позвонка, верхняя часть бедренной кости и первые два хвостовых позвонка.

Огузок (бедренная часть)

Границы отруба проходят:

- верхняя — по линии отделения костреца (задне-тазовой части);
- нижняя — параллельно предыдущей через коленный сустав;
- передняя — впереди и вдоль бедренной кости.

Из костей в огузок входит бедренная кость без верхней ее трети.

Подбедерок (берцовая часть)

Границы отруба проходят:

- верхняя — по линии отделения бедра;
- нижняя — поперек голени на уровне перехода мускулов в ахиллово сухожилье.

Из костей в подбедерок входят: верхняя и средняя треть берцовой кости.

Голяшка задняя

Граница отруба проходит по линии отделения подбедерка.

Из костей в заднюю голяшку входят: нижняя треть берцовой кости и кости скакательного сустава.

СОРТИРОВКА

Перечисленные части (отрубы) туши крупного рогатого скота сортируются следующим образом:

I сорт

- Филей — поясничная часть
- Оковалок — передне-тазовая часть
- Кострец — задне-тазовая часть
- Отузок — бедренная часть
- Толстый и тонкий край — спинная часть
- Челышко-соколок

Разделка (разрубка) туш крупного рогатого скота

| | |
|--------------------|-------------|
| ОСТ | 8472 |
| НКПП и НКВТ | 22 |

II сорт

1. Лопатка с подплечным краем — лопаточная часть
2. Грудинка
3. Пашинка
4. Подбедерок — берцовая часть

III сорт

1. Шейная часть
2. Рулька — предплечье

IV сорт

1. Зарез
2. Голяшка передняя
3. Голяшка задняя

Вне сорта по специальной цене продаются:

- a) щуп — мякоть из нижней части оковалка без костей и сухожильных окончаний мускулов коленного сустава;
- б) вырезка из филея и оковалка без костей.

МАРКИРОВКА

В местах торговли части туши раскладываются по сортам на отдельные полки или столы, на которых укрепляется плакат с обозначением сорта мяса. Поступающее в продажу расфасованное мясо должно быть упаковано с обозначением на упаковке:

- а) названия предприятия,
- б) названия части туши (отруба),
- в) сорта мяса,
- г) веса (нетто) мяса,
- д) латы расфасовки.

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 |

Л26298. Стандартгиз. Подп. к печ. 4/VI 1947 г. 20,1/8 п. л. Тир. 10.000

Тип. «Московский печатник». Зак. 1115