

ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
при СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

МЯСО И МЯСОПРОДУКТЫ

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

Цена 14 руб. 60 коп.

СТАНДАРТГИЗ — 1947

| | | |
|---|---|----------------------------|
| Всесоюзный Комитет Стандартов при Совете Министров СССР | ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ | ГОСТ 1906—46 |
| | Субпродукты мясные | Взамен ГОСТ В-1906—42 |
| | ЯЗЫКИ, МОЗГИ, ПОЧКИ, ПЕЧЕНЬ Технические условия | Пищевая промышленность Н14 |

Настоящий стандарт распространяется на мясные субпродукты — языки, мозги, почки, печень, предназначенные для реализации в торговой сети, для предприятий общественного питания и для промышленной переработки на пищевые цели.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. В зависимости от вида животных, мясные субпродукты — языки, мозги, почки, печень подразделяют на:

- а) говяжьи,
- б) бараньи и козьи,
- в) свиные.

2. В зависимости от обработки субпродукты выпускаются следующих видов:

а) остывшие — подвергшиеся после обработки остыванию в естественных условиях в течение не менее 6 час.

б) охлажденные — подвергшиеся после обработки естественному или искусственному охлаждению до температуры в толще ткани от 0° до 4°С;

в) мороженые — подвергшиеся после охлаждения замораживанию до температуры в толще ткани не выше минус 6°С;

г) соленые языки — подвергшиеся посолке и содержащие в толще ткани от 4 до 8% поваренной соли.

3. Обработку и консервирование субпродуктов производят по технологической инструкции Министерства мясной и молочной промышленности СССР с соблюдением ветеринарных и санитарных правил.

4. Подлежащие выпуску субпродукты должны быть доброкачественными — свежими, чистыми, без каких-либо болезненных изменений, без признаков порчи и по обработке должны удовлетворять следующим требованиям:

| | | |
|--|---|-------------------------------|
| Внесен Министерством мясной и молочной промышленности СССР | Утвержден Всесоюзным Комитетом Стандартов 3/XII 1946 г. | Срок введения 1/IV 1947 г. |
|--|---|-------------------------------|

| Название суб- продуктов | Характеристика |
|----------------------------|--|
| Языки | Должны быть освобождены от жира, подъязычной мускульной ткани, лимфатических узлов, гортани, подъязычной кости, слизи и крови; соленые языки должны иметь на разрезе равномерную окраску ткани |
| Мозги | Должны быть целые, без повреждения оболочки, без наличия крови |
| Почки | Должны быть целые, освобожденные от жировой капсулы, мочеточников и наружных кровеносных сосудов |
| Печень | Должна быть освобождена от наружных кровеносных сосудов, лимфатических узлов, желчного пузыря с протоком |

Мороженые субпродукты должны быть следующего вида: каждый экземпляр должен быть в отдельности, без смерзания по два или более экземпляров, с сохранением естественной формы; языки должны быть выпрямленными, без свертывания кольцом; печень может быть в виде блока..

5. Не допускаются к реализации в торговой сети:

- а) оттаявшие и вторично замороженные субпродукты, потерявшие цвет с поверхности;
- б) субпродукты с порезами и разрывами.

II. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

6. Субпродукты должны быть упакованы отдельно по видам скота, по названиям и способу технологической и термической обработки.

7. Субпродукты, предназначенные для местной реализации, должны быть упакованы в чистые, удовлетворяющие санитарным требованиям, контейнеры или ящики, снабженные крышками.

8. Для транспортирования на дальние расстояния (при нахождении в пути более 12 час.) допускаются только мороженые субпродукты и соленые языки.

Мороженые субпродукты должны быть упакованы в чистые ящики, мешки из ткани или крафт-бумаги, в рогожные кули; ящики могут быть досчатые (остроганные с внутренней стороны), фанерные, картонные, гофренные.

Вес нетто каждого тарного места должен быть не более 50 кг.

Соленые языки должны быть упакованы в чистые прочные бочки, емкостью не более 300 л, с заливкой доверху рассолом.

9. Тару с субпродуктами четко маркируют посредством трафарета или этикетки с указанием следующих данных:

- а) наименование министерства, главка, предприятия;
- б) вид и название субпродуктов с указанием термической или технологической обработки;
- в) вес брутто и нетто;
- г) дата упаковки;
- д) «ГОСТ 1906—46».

10. Каждая отгружаемая партия субпродуктов сопровождается сертификатом Государственной мясной инспекции по качеству или удостоверением о качестве, выдаваемым отделом производственно-ветеринарного контроля предприятия. К сертификату или удостоверению о качестве должно быть приложено ветеринарное свидетельство.

В сертификате или удостоверении о качестве указывают:

- а) наименование отправителя,
- б) номер транспортного документа,
- в) номер ветеринарного свидетельства,
- г) количество тарных мест и вес нетто по каждому виду и названию субпродуктов и дату упаковки,
- д) технологическую или термическую обработку,
- е) соответствие требованиям ГОСТ 1906—46,
- ж) назначение (торговая сеть, промышленная переработка, сеть общественного питания).

III. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

11. Приемку субпродуктов производят на основании сертификата или удостоверения о качестве путем выборочного вскрытия не менее 5% общего количества тарных мест партии для проверки качества и взвешивания.

В случае возникновения сомнений в соответствии субпродуктов качеству, указанному в сертификате или удостоверении о качестве, окончательное заключение о качестве дает Государственная мясная инспекция.

12. Отбор проб и лабораторное исследование производят по ОСТ НКММП 36.

СО Д Е Р Ж А Н И Е

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 ро- гатого 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 Окорочка, рулеты, продукты копченые из свинины. Оценка качества, упаковка, маркировка, паспортизация, правила приемки | 76 |
| ГОСТ 1426—42 Окорочка 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, киев- ская, охотничьи колбаски, украинская, минская, польская) | 122 |
| ГОСТ 1509—42 Колбасы говяжьи копченые «Особый заказ» | 134 |
| ГОСТ 1835—42 Колбасы сырокопченые (салами свиная, салами дели- катесная, 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. «Корид-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, свиной, бараниной или с мясным фаршем» | 277 |
| ОСТ НКПП 470 Фасоль, горох или чечевица с говядиной, бараниной или свиной | 281 |
| ГОСТ В-1506—42 Расфасовка, упаковка и маркировка консервной и плодоовощной продукции (жестяная, стеклянная и деревянная тара) | 285 |