

ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ  
при СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

**МЯСО И МЯСОПРОДУКТЫ**

**СБОРНИК СТАНДАРТОВ**

*ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ*

Цена 14 руб. 60 коп.

**СТАНДАРТГИЗ — 1947**

|   |  |   |
|---|--|---|
| Всесоюзный<br>Комитет Стандартов<br>при<br>Совете Министров<br>СССР | ГОСУДАРСТВЕННЫЙ<br>ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ                                  | ГОСТ 1906—46  |
|   | Субпродукты мясные<br>языки, МОЗГИ, ПОЧКИ, ПЕЧЕНЬ<br>Технические условия | Взамен ГОСТ<br>В-1906—42<br>Пищевая промышленность Н 14 |

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

### I. 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 остыvанию в естественных условиях в течение не менее 6 час.
- б) охлажденные — подвергшиеся после обработки естественному или искусенному охлаждению до температуры в толще ткани от 0° до 4°C;
- в) мороженые — подвергшиеся после охлаждения замораживанию до температуры в толще ткани не выше минус 6°C;
- 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-<br>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:

- оттаившие и вторично замороженные субпродукты, потерявшие цвет с поверхности;
- 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 (остроганые с внутренней стороны), фанерные, картонные, гофренные.

Субпродукты мясные. Языки, мозги, почки, печень.  
Технические условия

ГОСТ 1906—46

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.

## 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 ро-<br>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.<br>Технические условия . . . . .  | 73  |
| ГОСТ 1409—42 Окорока, рулеты, продукты копченые из свинины.<br>Оценка качества, упаковка, маркировка, паспортизация, правила<br>приемки . . . . .             | 76  |
| ГОСТ 1426—42 Окорока свиные . . . . .   | 79  |
| ГОСТ 1570—42 Продукты копченые из свинины. Корейка, грудинка,<br>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-<br>ская, охотничий колбаски, украинская, минская, польская) . . . . .                        | 122 |
| ГОСТ 1509—42 Колбасы говяжьи копченые «Особый заказ» . . . . .  | 134 |
| ГОСТ 1835—42 Колбасы сырокопченые (салами свиная, салами дели-<br>катесная, советская, еврейская, туристские колбаски, московская,<br>любительская) . . . . . | 138 |
| ГОСТ 3574—47 Сосиски и сардельки . . . . .  | 148 |
| ОСТ НКПП 559 Методы испытания консервированных пищевых<br>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  |