

**ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ  
при СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР**

# **МЯСО И МЯСОПРОДУКТЫ**

**СБОРНИК СТАНДАРТОВ**

*ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ*

Цена 14 руб. 60 коп.

**СТАНДАРТГИЗ — 1947**

<b>СССР</b> Всесоюзный Комитет Стандартов при Совнарком СССР	<b>ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ</b>	<b>ГОСТ 1509—42</b>
	<b>КОЛБАСКИ ГОВЯЖЬИ КОПЧЕНЫЕ</b>	
	«Особый заказ»	Пищевая про- мышленность <b>Н10</b>

## 1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

1. Настоящий стандарт распространяется на говяжьи копченые колбаски, приготовленные из мясного фарша с солью и специями, в кишечных оболочках, подвергнутые обжарке, варке, копчению и сушке.

## II. СЫРЬЕ И МАТЕРИАЛЫ

2. Для выработки говяжьих копченых колбасок «Особый заказ» применяют следующее сырье, специи и материалы:

а) мясо-говядина жилованное первого сорта от остывших, охлажденных или дефростированных туш всех категорий упитанности, а также замороженное блоками;

б) жир-сырец говяжий с полива, щупа и грудинки несоленый, или слабо соленый, или сало-шпиг;

в) соль поваренная пищевая;

г) селитра химически чистая или нитрит (в растворе);

д) сахар;

е) перец белый или черный;

ж) чеснок (свежий, сушеный, соленый или мороженный) или черемша;

з) кишечная оболочка—черевы свиные первой категории и говяжьи черевы широкие и экстра.

3. Указанное выше сырье, специи и материалы по своему качеству должны соответствовать требованиям действующих стандартов.

## III. КЛАССИФИКАЦИЯ

4. По термическому состоянию говяжьи копченые колбаски подразделяются на:

а) остывшие и охлажденные—имеющие температуру в толще батона не ниже 0°C;

б) мороженные—имеющие температуру в толще батона не выше минус 6°C.

Внесен Народным комис-  
сариатом мясной и молочной  
промышленности СССР

Утвержден Всесоюзным  
Комитетом Стандартов  
28/V 1942 г.

Срок введения  
1/VI 1942 г.

## IV. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

5. Выработку говяжьих копченых колбасок «Особый заказ» производят по технологической инструкции Наркоммясомолпрома СССР с соблюдением действующих ветеринарно-санитарных правил.

6. Говяжьи копченые колбаски «Особый заказ» выпускаются весом 100, 200, 300 г и более, т. е. с интервалом в 100 г.

Допускаемые отклонения от установленного веса должны быть не более:

для 100 г колбасок . . . . .	$\pm 8\%$
» 200 г » . . . . .	$\pm 5\%$
» 300 г и более . . . . .	$\pm 4\%$

7. Говяжьи копченые колбаски по составу фарша должны соответствовать следующим требованиям:

Название сырья, специй и материалов	Расход сырья, специй и материалов на 100 кг фарша
а) Мясо-говядина жилованное первого сорта	75 кг
б) Жир-сырец говяжий с полива, шупа и грудинки или сало-шпиг . . . . .	25 кг
в) Соль пищевая . . . . .	3 кг
г) Сахар . . . . .	100 г
д) Селитра химически чистая . . . . .	60 г
или нитрит (в растворе) . . . . .	6 г
е) Перец белый или черный . . . . .	100 г
ж) Чеснок . . . . .	100 г

Примечание. Допускается замена перца и сахара композицией пряностей, состоящей из: красного перца—50 г, тмина—100 г, кориандра—50 г, сахарного песка—100 г. Всего в количестве 300 г на 100 кг фарша.

8. По органолептическим и физико-химическим показателям говяжьи копченые колбаски должны соответствовать следующим требованиям:

Показатели	Характеристика
Внешний вид и консистенция батонов	Чистые батоны с сухой поверхностью без повреждения оболочки, без пятен, сливов, наплывов фарша, плесени, увлажнения или ослизнения оболочки; консистенция—упругая, твердая

Продолжение

Показатели	Х а р а к т е р и с т и к а
Вид фарша на разрезе батона	Фарш плотный с равномерно распределенными кусочками жира размером не более 8 мм
Запах и вкус	Ароматный запах копчения и пряностей с выработанным запахом чеснока; вкус приятный, слегка острый—солончатый, без какого-либо постороннего привкуса и запаха
Содержание влаги в % %, не более	42
Содержание поваренной соли в % %, не более	5
Содержание нитрита на 100 г продукта в мг, не более	20

**П р и м е ч а н и е.** При отгрузке колбасок по железной дороге или водным транспортом определение содержания влаги обязательно. В остальных случаях определение содержания влаги производят только по требованию Государственной мясной инспекции по качеству или потребителей.

Определение содержания соли производят только по требованию Государственной мясной инспекции по качеству или потребителей.

## V. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА

9. Оценку качества говяжьих копченых колбасок производит Государственная мясная инспекция по качеству.

В случае отсутствия инспекторского пункта оценку качества производит отдел производственно-ветеринарного контроля предприятия.

Оценку качества производят по органолептическим и физико-химическим показателям.

10. Не допускают к выпуску для реализации говяжьи копченые колбаски, не соответствующие всем требованиям п. п. 7 и 8.

11. Определение веса колбасок производят при содержании в них влаги в пределах 37—42%.

При содержании влаги менее 37% учитывают уменьшение веса колбасок соответственно потере влаги от установленной нормы в 42%.

**VI. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА И ПАСПОРТИЗАЦИЯ**

12. Упаковку, маркировку и паспортизацию говяжьих копченых колбасок «Особый заказ» производят согласно ГОСТ 1212—41, с упаковкой колбасок каждого веса отдельно.

**VII. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ**

13. Приемку говяжьих копченых колбасок «Особый заказ» производят по ГОСТ 1212—41.

14. Отбор образцов для анализа и органолептической оценки, а также испытания производят по ОСТ НКММП 37.

---

## 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 Окрока, рулеты, продукты копченые из свинины. Оценка качества, упаковка, маркировка, паспортизация, правила приемки . . . . .	76
ГОСТ 1426—42 Окрока 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 соте: 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 плодовоовощной продукции (жестяная, стеклянная и деревянная тара)	285