

**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 Совнаркомe СССР	<b>ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ</b>	<b>ГОСТ 1427—42</b>
	<b>РУЛЕТЫ СВИНЫЕ</b>	Пищевая про- мышленность Н10

### И. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

1. Настоящий стандарт распространяется на рулеты Советский, Ленинградский и Ростовский, приготовленные из передних, задних окороков или из грудо-реберной части (бока) свиных полутуш.

### II. КЛАССИФИКАЦИЯ

2. В зависимости от исходного сырья свиные рулеты подразделяют на:

- а) Советский,
- б) Ленинградский,
- в) Ростовский.

3. По разделке свиные рулеты подразделяют на:

- а) рулеты со шкурой и костями,
- б) рулеты без шкуры и костей.

4. По термической обработке свиные рулеты подразделяют на:

- а) сыро-копченый,
- б) копчено-вареный,
- в) вареный.

### III. СЫРЬЕ И МАТЕРИАЛЫ

5. Для приготовления Советского, Ленинградского и Ростовского рулетов применяют следующие виды сырья и материалов:

- а) сырье:

для Советских рулетов—грудо-реберная часть (бок) с толщиной шпига не более 2 см, с удаленными ребрами и позвонками, от остывших, охлажденных или дефростированных свиных полутуш в шкурах или без шкур;

Внесен Народным комиссариагом мясной и молочной промышленности СССР	Утвержден Всесоюзным Комитетом Стандартов 18/II 1942 г.	Срок введения I/VI 1942 г.
---	--	-------------------------------

для Ленинградских рулетов—сыро-соленые окорока Московский экстра или Тамбовский; из окороков со шкурами должны быть удалены тазовые и бедренные кости, из окороков без шкур удалены все кости;

для Ростовских рулетов—сыро-соленые Воронежские окорока; из окороков со шкурами должны быть удалены лопаточные и плечевые кости, из окороков без шкур удалены все кости;

- б) соль пищевая;
- в) сахар песок или рафинад;
- г) селитра и нитрит;
- д) шпагат или многопрядная нитка.

6. Указанные выше сырье и материалы по своему качеству должны соответствовать требованиям действующих стандартов.

#### IV. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

7. Свиные рулеты Советский, Ленинградский и Ростовский готовят по технологической инструкции Наркоммясо-молпрома СССР с соблюдением действующих ветеринарно-санитарных правил.

8. По органолептическим и физико-химическим показателям готовые свиные рулеты должны соответствовать следующим требованиям:

Показатели	Х а р а к т е р и с т и к а		
	Советский	Ленинградский	Ростовский
Внешний вид	Плотно свернутые рулеты шкурой или подкожным жировым слоем (шпигом) наружу, туго перевязанные шпагатом с двух сторон продольно и через каждые 5—8 см поперечно, с петлей для подвешивания, края ровно обрезаны, поверхность чистая, без пятен и какого-либо загрязнения, без плесени и слизи, без выхватов мяса и жира (шпига), без бахромок и остатков щетины. Рулеты, приготовленные из свинины без шкур, должны быть вложены в оболочку (из пузыря, синюги, пленок, марли и т. п.) с последующей вязкой шпагатом		
Форма	Подпрессованный прямоугольный, удлиненный	Округленный, удлиненный, суживающийся к ножке	
Консистенция	У п р у г а я		
Вид на разрезе	Равномерно окрашенная мускульная ткань розово-красного цвета без серых пятен, с прослойками жира; цвет жира белый или с розоватым оттенком, без пожелтения		
Запах и вкус	Выраженный запах копчения или приятный ветчинный, вкус сочный, солоноватый, без посторонних привкуса и запаха, не свойственных доброкачественному продукту		
Толщина слоя шпига с поверхности при прямом срезе в см	От 1 до 2 вкл.	От 2 до 4 вкл.	От 2 до 4 вкл.
Вес готовых рулетов в кг, не менее:			
сыро-копченых	2	2,5	2,5
копчено-вареных и вареных	1,5	2	2

Продолжение

Показатели	Х а р а к т е р и с т и к а		
	Советский	Ленинградский	Ростовский
Содержание соли в мускульной ткани рулетов в % %, не более:			
в сыро-копченых	8	8	8
в копчено-вареных и вареных	7	7	7
Содержание нитрита на 100 г продукта в мг, не более	20	20	20

Примечание. Лабораторный анализ содержания соли производят только по требованию Государственной мясной инспекции по качеству или по требованию потребителей в случае разногласий в органолептической оценке при приемке и сдаче рулетов.

9. Свиинина, замороженная более одного раза или имеющая признаки несвежести, а также свиинина тощая или от туш хряков (производителей) для приготовления рулетов не допускается.

**V. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА, УПАКОВКА, МАРКИРОВКА,  
ПАСПОРТИЗАЦИЯ, ПРАВИЛА ПРИЕМКИ—по ГОСТ 1409—42.**

**VI. ОТБОР ОБРАЗЦОВ И ЛАБОРАТОРНОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ—  
по ОСТ НКММП 36 и 37**

Рулеты свиные

ГОСТ 1427—42

Стр. 4

## 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