

ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
при СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

МЯСО И МЯСОПРОДУКТЫ

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

Цена 14 руб. 60 коп.

СТАНДАРТГИЗ — 1947

| | | |
|---|--|---|
| СССР Всесоюзный Комитет Стандартов при Совнаркоме СССР | ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ МЯСО-СВИНИНА В ПОЛУТУШАХ | ГОСТ 1214-41 Взамен ОСТ НКПП 8783/287 Пищевая про- мышленность Н10 |
|---|--|---|

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

1. Настоящий стандарт распространяется на мясо свиней, предназначенное для реализации в качестве столовой свинины, а также для промышленной переработки на пищевые цели (полуфабрикаты, кулинарные и колбасные изделия, свинокопчености и т. п.).

II. КЛАССИФИКАЦИЯ

2. В зависимости от термического состояния свинина подразделяется на остывшую, охлажденную и мороженую:

а) остывшая — подвергшаяся после разделки туши остыванию в естественных условиях в течение не менее 6 час.; мышцы упругие, на разрезе блестящие;

б) охлажденная — подвергшаяся после разделки туши естественному или искусенному охлаждению до температуры в толще мышц у костей от 0 до 4°C; мышцы эластичные, на разрезе имеют слегка матовый оттенок;

в) мороженая — подвергшаяся после охлаждения замораживанию в морозильных камерах или в естественных условиях до температуры в толще мышц у костей не выше минус 6°C.

При постукивании свинина издает ясный, отчетливый звук.

3. В зависимости от упитанности живых убойных свиней мясо-свинина подразделяется на четыре категории упитанности:

сальную — имеющую толщину шпига более 7 см,

полусальную — имеющую толщину шпига более 5 до 7 см вкл.

ветчинную — имеющую толщину шпига более 3 до 5 см вкл.

мясную — имеющую толщину шпига от 1,5 до 3 см вкл.

Примечания:

1. Свинина мясной категории должна быть покрыта слоем шпига по всей поверхности туши или полутуши.

| | | |
|---|---|----------------------------|
| Внесен Народным комиссариатом мясной и молочной промышленности СССР | Утвержден Всесоюзным Комитетом Стандартов 29/IX 1941 г. | Срок введения 1/II 1942 г. |
|---|---|----------------------------|

2. Свинина, не отвечающая требованию для категории мясной упитанности, относится к тощей.
3. Толщина шпига указана без шкуры.
4. Для мороженой свинины показатели толщины шпига уменьшаются на 0,5 см.
5. Свинина, полученная после съемки шпига от сальных, полусальных и ветчинных свиных туш, относится к обрезной.
4. Категории упитанности свинины определяют измерением толщины шпига над остистыми отростками спинных позвонков на уровне между 6 и 7 ребрами.

III. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

5. Разделку свиных туш производят согласно действующей технологической инструкции Наркоммясомолпрома СССР по первичной переработке свиней.

6. Мясо-свинину выпускают из мясокомбинатов в реализацию в виде продольных полуутуш.

Распиловку или разрубку туш на продольные полуутушки производят ровно по позвонкам, без припуска целых тел позвонков к какой-либо полуутушке и без дробления позвонков.

Примечание. Допускается реализация свиных туш весом менее 40 кг без разделения на полуутушки.

7. На полуутушах или тушах, выпускаемых в реализацию, промышленную переработку или хранение, не допускается наличие остатков внутренних органов, сгустков крови, бахромок, щетины, загрязнения как с внутренней, так и с наружной стороны содержимым желудочно-кишечного тракта, кровью или какими-либо посторонними веществами; в области шейного зареза не допускается наличие сгустков крови, бахромок или поврежденных тканей. На мороженой свинине, кроме того, не допускается наличие льда и снега.

8. Полуутushi или туши не должны иметь повреждения поверхности, кровоподтеков и побитостей; общая площадь зачисток не должна превышать 10% всей поверхности полуутушки или туши.

9. Не допускается к выпуску для реализации, а используется для промышленной переработки на пищевые цели:

- а) свинина тощая;
- б) свинина от хряков (производителей);
- в) свинина от диких свиней (кабанов);
- г) свинина с зачистками, превышающими 10% всей по-

верхности полуутуши или туши, с большими срывами подкожного жира (шпига), превышающими 15% всей поверхности, а также с неправильным разделением по позвоночнику (с оставлением целых тел позвонков);

д) свинина, замороженная более одного раза и заметно изменившая цвет мяса и жира (потемневшая), но пригодная для пищевых целей;

е) свинина с пожелтевшим шпигом.

Примечание. Категорию упитанности для свинины с зачистками, превышающими 10% всей поверхности, или со срывами шпига устанавливают в соответствии с упитанностью живых убойных свиней.

IV. МАРКИРОВКА И ПАСПОРТИЗАЦИЯ

10. На каждой полуутуше или туще, выпускаемой из мясокомбинатов или убойных пунктов, должна быть запломбированная предприятием бирка или штамп с обозначением:

а) категории упитанности свинины;

б) отметки для свинины, годной только для промышленной переработки, кроме тощей;

в) наименования мясокомбината;

г) отметки (клейма) ветеринарного контроля.

Маркировку производят согласно инструкции Наркоммясомолпрома СССР.

11. Категории упитанности свинины обозначают:

| | |
|-----------------------|-----------|
| сальную | цифрой 1, |
| полусальную | » 2, |
| ветчинную | » 3, |
| мясную | » 4, |
| обрезную | » 5. |

На свинину тощую штамп категории упитанности не ставят.

12. Свинину, перечисленную в п. 9 (кроме тощей), помимо соответствующего обозначения категории упитанности, дополнительно обозначают на бирке или штампе буквой «К».

13. К выпуску для реализации или промышленной переработки допускают только свинину, признанную ветеринарным контролем годной для пищевых целей.

14. Свинина, выпускаемая из мясокомбината для реализации или промышленной переработки, сопровождается удостоверением о качестве, выдаваемым отделом производственно-ветеринарного контроля или ветеринарным врачом предприятия; в случае отгрузки свинины железнодорожным или водным транспортом, она сопровождается сертификатом Го-

сударственной мясной инспекции по качеству и ветеринарным свидетельством о пригодности для пищевых целей, а в случае отсутствия инспекторского пункта — удостоверением о качестве.

15. В сертификате или удостоверении о качестве указывают:

- а) наименование отправителя;
- б) наименование получателя;
- в) номер транспортного документа;
- г) вид и термическое состояние мяса;
- д) количество мест и вес по каждой категории упакованности;
- е) дату выработки (для охлажденной и остывшей свинины);
- ж) назначение (реализация или промпереработка);
- з) номер ветеринарного свидетельства (указывают в сертификате).

V. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

16. Транспортирование свинины железнодорожным и водным транспортом производится согласно действующей инструкции Народного комиссариата путей сообщения.

Транспортирование автомобильным и гужевым транспортом производят как в закрытом специально оборудованном транспорте, так и в открытом, с обязательной укладкой мяса на чистую подстилку и укрытием его чистым покрывалом (брзент, парусина, бязь) для предохранения от пыли и загрязнения.

17. Остывшую и охлажденную свинину хранят как в охлаждаемых, так и в неохлаждаемых помещениях в подвешенном состоянии, без соприкосновения полутиш одна с другой.

Охлажденную свинину хранят при температуре от нуля до плюс 2°C при относительной влажности воздуха не выше 85%.

18. Мороженую свинину хранят в холодильниках при температуре не выше минус 8°C и относительной влажности воздуха не выше 92% с укладкой штабелями на деревянных решетках.

19. В зимний период, в случае отсутствия охлаждаемых площадей, допускается хранение мороженой свинины (за исключением южных районов СССР) в неохлаждаемых складах с обязательным укрытием (брзентами, парусиной, рогот-

жами или соломенными матами) штабелей свинины и с соблюдением установленных ветеринарных и санитарных правил.

20. Сроки хранения оставшейся, охлажденной и мороженой свинины устанавливает Государственная мясная инспекция по качеству, а в случае отсутствия инспекторского пункта—отдел производственно-ветеринарного контроля предприятия в зависимости от качественного состояния свинины и условий ее хранения.

VI. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ

21. Приемку свинины производят на основании сопроводительных документов (сертификата и ветеринарного свидетельства или удостоверения о качестве) путем осмотра каждой полутиши и взвешивания.

В случаях возникновения сомнений в правильности определения категории упитанности и назначения свинины окончательное заключение дает Государственная мясная инспекция по качеству.

22. В случаях возникновения сомнений в доброкачественности свинины производят лабораторное исследование мяса 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 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 говя- диной, 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 плодово-овощной 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