

ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ  
при СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

**МЯСО И МЯСОПРОДУКТЫ**

**СБОРНИК СТАНДАРТОВ**

*ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ*

Цена 14 руб. 60 коп.

**СТАНДАРТГИЗ — 1947**

<b>С. С. С. Р.</b> <hr/> <b>Народный комиссариат пищевой промышленности</b>	<b>ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ</b> <i>Издание официальное</i> <hr/> <b>ФАСОЛЬ, ГОРОХ ИЛИ ЧЕЧЕВИЦА С ГОВЯДИНОЙ, БАРАНИНОЙ ИЛИ СВИНИНОЙ</b>	<b>ОСТ НКПП</b> 470 <hr/> <b>Взамен ОСТ НКПП</b> 8546 — 252 <hr/> <b>Консервная промышленность</b>
--	--	--

Настоящий стандарт распространяется на консервы, выработанные из фасоли, гороха цельного или лущеного и чечевицы с говядиной, бараниной или свининой, уложенных в жестяные или стеклянные банки, залитых бульоном, герметически укупоренных и стерилизованных в автоклавах под давлением.

Качество мяса, фасоли, гороха, чечевицы и вспомогательных материалов определяется действующими стандартами и временными техническими условиями. Мясо должно употребляться не ниже средней упитанности.

#### А. КЛАССИФИКАЦИЯ

По качеству консервы подразделяются на 2 сорта: высший, первый.

#### Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Консервы должны удовлетворять следующим условиям:

##### I. По химико-техническим и бактериологическим показателям:

1. Консервы не должны содержать патогенных микробов, а также иметь признаков порчи, обусловленных жизнедеятельностью микрорганизмов.
2. Вес мяса должен составлять не менее 15 % от веса нетто банки.
3. Содержание жира — не менее 3 %.
4. Кислотность (по молочной кислоте) — не более 0,4 %.
5. Содержание поваренной соли — 1,2—2,0 %.
6. Содержание солей тяжелых металлов на 1 кг продукта: олова допускается не более 200 мг, свинца — не допускается.
7. Наличие посторонних примесей, а также костей, крупных сухожилий, нервно-сосудистых пучков, соединительной ткани и крупных желез не допускается.

<b>Внесен Главконсервом</b>	<b>Утвержден</b> 31/III 1939 г.	<b>Срок введения</b> 5/IV 1939 г.
-----------------------------	------------------------------------	--------------------------------------

## **II. По органолептическим показателям:**

Наименование показателей	Характеристика
1. Вкус и запах	Хорошие, свойственные данному виду продукта
2. Внешний вид	Варенные зерна бобовых, однородные по величине, крупного или среднего размера, не поврежденные вредителями, с кусками мяса не более 4 для банок емкостью 600 г, залитые бульоном.
3. Консистенция	В горячем состоянии содержимое растекается на плоской поверхности, бульон отделяется в небольшом количестве. Мясо не распадается на отдельные волокна.
4. Цвет	<p>Зерна бобовых должны быть цельными, мягкими, но не разваренными. Допускается разваренных зерен гороха и чечевицы не более 15%, фасоли не более 5%</p> <p>а) Бобовых—однородный, свойственный данному типу, допускается примесь зерен других цветов не более 15%.</p> <p>б) Бульона—для консервов из гороха и фасоли желтый светлых оттенков, а из чечевицы—серовато-коричневый.</p> <p>в) Мяса— свойственный вареному мясу</p>

П р и м е ч а н и е . Органолептическая оценка консерва производится в разогретом виде.

## В. СИСТЕМА ОЦЕНКИ И ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОРТА

1. Оценка консервов производится:
    - а) по химико-техническим и бактериологическим показателям,
    - б) по органолептическим показателям.
  2. Органолептическая оценка производится по стобалльной системе в соответствии с нижеследующей схемой:

Наименование показателей	Количество баллов
1. Вкус и запах . . . . .	40
2. Внешний вид . . . . .	20
3. Цвет . . . . .	15
4. Консистенция . . . . .	25
<b>Итого . . .</b>	<b>100</b>

Фасоль, горох или чечевица с говядиной, бараниной  
или свининой

ОСТ  
НКПП 470

3. Консервы с посторонним привкусом или запахом балльной оценке не подлежат и считаются нестандартными.

4. В зависимости от суммы баллов консервы относятся к одному из следующих сортов:

Наименование сортов	Общая балльная оценка	В том числе по показателям не ниже	
		вкус и запах	консистенция
Высший . . . . .	100—96	40	25
Первый . . . . .	95—81	35	20

Таблица балльной оценки

Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
a) Вкус и запах (40 баллов)		
1. Хорошие, свойственные данному виду консерва . . . . .	0	40
2. Удовлетворительные . . . . .	1—5	39—35
3. Горький привкус . . . . .	6—20	34—20
b) Внешний вид (20 баллов)		
1. Варенные зерна бобовых, однородные по величине, крупного или среднего размера, не поврежденные вредителями, с кусками мяса не более 4 для банок емкостью до 600 г, залитые бульоном . . . . .	0	20
2. Зерна неоднородные по величине или мелкие	1—5	19—15
3. Единичные зерна, поврежденные вредителями	13—20	7—0
c) Консистенция (25 баллов)		
1. В горячем состоянии содержимое растекается на плоской поверхности, бульон отделяется в небольшом количестве. Мясо не распадается на отдельные волокна Зерна бобовых должны быть цельными, мягкими, но неразваренными. Допускается разваренных зерен гороха или чечевицы не более 15%, фасоли — не более 5% . . . . .	0	25
2. Наличие разваренных зерен гороха или чечевицы — не более 30% или фасоли не более 15% . . . . .	1—3	24—22
3. Наличие незначительного количества жестких зерен . . . . .	4—5	21—20

ОСТ  
НКПП 470Фасоль, горох или чечевица с говядиной, бараниной  
или свининой*Продолжение*

Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
4. Наличие разваренных зерен гороха или чечевицы более 30% или фасоли более 15%. Наличие расплавившихся кусков мяса . . .	11—25	14—0
г) Цвет (15 баллов)		
1. а) Бобовых—однородный, свойственный данному типу. Допускается примесь зерен других цветов не более 15%.		
б) Бульона—для консервов из гороха и фасоли желтый, светлых оттенков, а из чечевицы—серовато-коричневый	0	15
в) Мяса—свойственный вареному мясу . . .	4—6	11—9
2. Наличие примеси зерен других цветов не свыше 30%; цвет бульона темных оттенков	7—15	8—0
3. Наличие зерен других цветов более 30% . . .		

**П р и м е ч а н и е.** При наличии в консерве 2 или более дефектов по одному и тому же показателю скидка баллов производится по наиболее обесценивающему дефекту.

**Г. РАСФАСОВКА, УПАКОВКА, МАРКИРОВКА**

Расфасовка, упаковка и маркировка проводятся в соответствии с действующим стандартом на расфасовку, упаковку и маркировку консервов.

**Д. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ**

Испытания проводятся в соответствии с действующим стандартом на методы испытаний консервов.

**Изменение № 2**

(взамен изменения № 1)

**Вводная часть**

Исключены слова:

«Мясо должно употребляться не ниже средней упитанности».

**Раздел А «Классификация»**

Раздел дополнен:

«Приложение. Консервы, выработанные из мяса ниже средней упитанности, относят только к первому сорту»

**Раздел Б «Технические условия»**

Примечание дополнено словами:

«Показатель разваренности гороха определяется только в консерве из целого гороха».

(Пост. ВКС № 796 14/XII—46 г.)

## 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, свиньи» . . . . .	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