

ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
при СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

МЯСО И МЯСОПРОДУКТЫ

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

Цена 14 руб. 60 коп.

СТАНДАРТГИЗ — 1947

| | | |
|---|--|------------------------------------|
| С. С. С. Р. Народный комиссариат мясной и молочной промышленности | ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ <i>Издание официальное</i> | ОСТ НКММП 32 |
| | Консервы мясные ЯЗЫКИ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА, БАРАНЬИ, СВИНЫЕ (ЦЕЛЫЕ, ПОЛОВИНКИ И ЛОМТИКИ) В ЖЕЛЕ | Взамен ОСТ — 7608 НКПП — 211 |
| | | Мясоконсервная промышленность |

Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовленные из соленых языков крупного рогатого скота, овец и свиней, предварительно обработанные, уложенные в банки, залитые желеобразным бульоном, герметически укупоренные и стерилизованные в автоклавах под давлением.

А. КЛАССИФИКАЦИЯ

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

Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Готовые консервы должны удовлетворять следующим условиям:

I. Химико-технические и бактериологические показатели

1. Консервы не должны содержать патогенных микробов, а также не должны иметь признаков порчи, обусловленных жизнедеятельностью микроорганизмов.

2. Содержание солей олова — не более 200 мг на 1 кг продукта.

3. Наличие солей свинца не допускается.

4. Количество соли — от 2,0 до 3,5%.

5. Количество нитрита — не более 0,02%.

6. Желе должно иметь температуру плавления не ниже 20°C.

7. Посторонние примеси не допускаются.

| | | |
|----------------------------|----------------------------|-------------------------------|
| Внесен Главконсервмясом | Утвержден 26/IX 1939 г. | Срок введения 1/XI 1939 г. |
|----------------------------|----------------------------|-------------------------------|

II. Органолептические показатели

| Наименование показателей | Характеристика |
|----------------------------------|--|
| 1. Вкус и запах | <p>Вкус и запах нормальные, свойственные варено-соленому языку, без посторонних привкуса и запаха.</p> <p>Соленость языков и желе нормальная (явно выражена)</p> |
| 2. Консистенция языка и желе | <p>Упругая, язык не должен быть переваренным и мажущимся; желе плотное.</p> <p>Примечание. Для определения плотности желе банка перед вскрытием выдерживается в воде с температурой 15°C в течение 1 часа.</p> |
| 3. Цвет желе и языка (в разрезе) | <p>Желе светложелтое, прозрачное; цвет языка на разрезе от светлорозового до темнокрасного</p> |
| 4. Количество языков и довесков | <p>Для языков крупного рогатого скота:</p> <p>а) один целый язык или с одним довеском (вес довеска не более 20% к весу языка в консерве);</p> <p>б) две половинки языка;</p> <p>в) язык ломтиками.</p> <p>Для свиных языков—целые языки или с одним довеском.</p> <p>Для бараньих языков—целые языки без довесков</p> |
| 5. Укладка | <p>При укладке одного целого или половинок языка язык должен быть свернут центрально, наружной поверхностью языка к стенке банки, а корень языка подвернут внутрь.</p> <p>Довесок—уложен плотно в середину банки.</p> <p>Мелкие свиные и бараньи языки должны быть уложены плотно горизонтальными рядами, наружной поверхностью языка к стенке банки, причем в ряду каждый язык по отношению к соседнему уложен в обратном направлении (от корня языка к лизуну).</p> <p>Ломтики должны быть уложены плотно горизонтальными рядами; ломтики верхнего и нижнего ряда — из корневой части языка.</p> <p>На дно банки и под крышку во всех видах языковых консервов должен быть уложен кружок пергаментной бумаги</p> |
| 6. Внешний вид языка | <p>Наружная поверхность верхней стороны языка гладкая, без порезов и срезов</p> |
| 7. Соотношение веса языка и желе | <p>Языка: 80—84%; желе: 20—16%.</p> |

В. СИСТЕМА ОЦЕНКИ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ СОРТА

Органолептическая оценка консервов «Языки в желе» производится по стобальной системе в соответствии со следующей схемой:

| Наименование показателей | Количество баллов |
|--|-------------------|
| 1. Вкус и запах | 35 |
| 2. Консистенция языка и желе | 15 |
| 3. Цвет желе и языка | 20 |
| 4. Количество языков и довесков | 5 |
| 5. Укладка | 5 |
| 6. Внешний вид языка | 10 |
| 7. Соотношение веса языка и желе | 10 |
| Итого | 100 |

Каждый из указанных выше показателей оценивается в пределах отведенного ему количества баллов в соответствии с нижеприведенной таблицей балльной оценки, после чего результаты оценки суммируются.

В зависимости от итога балльной оценки консервы относятся к одному из следующих сортов:

| Наименование сорта | Общая балльная оценка | В том числе по показателям | |
|--------------------|-----------------------|----------------------------|-----------------------------------|
| | | Вкус и запах не ниже | Консистенция языка и желе не ниже |
| Высший | 100—90 | 35 | 13 |
| Первый | 89—80 | 30 | 10 |

Таблица балльной оценки

| № п/п. | Наименование показателей | Скидка | Балльная оценка |
|---|---|--------|-----------------|
| а) Вкус и запах (35 баллов) | | | |
| 1 | Хорошие, свойственные варено-соленому языку, без посторонних привкуса или запаха. | | |
| 2 | Соленость языков и желе явно выражена | 0 | 35 |
| 3 | Удовлетворительные вкус и запах | 2-5 | 33-30 |
| 4 | Посторонние вкус или запах | 35 | 0 |
| 5 | Содержание соли от 2 до 3% | 0 | 35 |
| 5 | Содержание соли свыше 3 до 3,5% | 2 | 33 |
| б) Консистенция языка и желе (15 баллов) | | | |
| 1 | Упругая: язык не должен быть переваренным и мажущимся. Желе плотное | 0 | 15 |
| 2 | Незначительная переваренность языка | 2-5 | 13-10 |
| 3 | Сильная разваренность языка | 10-15 | 5-0 |
| 4 | Желе жидкое | 4-8 | 11-7 |
| в) Цвет языка и желе (20 баллов) | | | |
| 1 | Желе светложелтого цвета, прозрачное | 0 | 20 |
| 2 | Желе коричневого цвета, прозрачное | 10-15 | 10-5 |
| 3 | Небольшая мутноватость желе | 11-15 | 9-5 |
| 4 | Желе мутное, темного цвета | 20 | 0 |
| 5 | Язык на разрезе от светлорозового до темнокрасного цвета | 0 | 20 |
| 6 | Серая прослойка в языке | 11-15 | 9-5 |
| г) Количество языков и довесков (5 баллов) | | | |
| 1 | Для языков крупного рогатого скота: | | |
| | а) Один целый язык или с одним довеском (вес довеска не более 20% к весу языка в консерве) | } | 0 |
| | б) Две половины языка (1 лизун и 1 корневая часть) | | |
| | в) Язык, нарезанный ломтиками толщиной 5 мм косым разрезом. Для свиных языков—целые языки или с одним довеском. Для бараньих языков—целые языки без довесков. | | |
| 2 | Наличие 2 довесков или довеска более 20% к весу языка в консерве, неправильно нарезанных ломтиков языка или наличие нецельных бараньих языков | 2-5 | 3-0 |
| д) Укладка (5 баллов) | | | |
| 1 | Укладка соответствует п. 5 раздела «Органолептические показатели» | 0 | 5 |
| 2 | Неправильная или недостаточно плотная укладка | 2-5 | 3-0 |

Продолжение

| № п/п. | Наименование показателей | Скидка | Балльная оценка |
|--|--|--------|-----------------|
| е) Внешний вид языка (10 баллов) | | | |
| 1 | Наружная поверхность с верхней стороны языка гладкая, без порезов и срезов | 0 | 10 |
| 2 | Незначительные порезы языка на верхней наружной поверхности | 3-5 | 7-5 |
| 3 | Значительные порезы или срезы языка | 5-10 | 5-0 |
| ж) Соотношение веса языка и желе (10 баллов) | | | |
| 1 | Нормальное соотношение веса языка и желе | 0 | 10 |
| 2 | Отклонение в весе языка не выше 4% | 5-8 | 5-2 |

Г. РАСФАСОВКА, УПАКОВКА И МАРКИРОВКА — см. ОСТ НКПП 8272/226.

Д. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ — см. ОСТ 8223.

Замена

ОСТ НКПП 8272/226 заменен ГОСТ В-1506—42.

ОСТ 8223 заменен ОСТ НКПП 559.

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 говяжьих 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 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, свиной, бараниной или с мясным фаршем» | 277 |
| ОСТ НКПП 470 Фасоль, горох или чечевица с говядиной, бараниной или свиной | 284 |
| ГОСТ В-1506—42 Расфасовка, упаковка и маркировка консервной и плодовоовощной продукции (жестяная, стеклянная и деревянная тара) | 285 |