

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.   | ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ<br><i>Издание официальное</i>           | ОСТ<br>НКММП 45                  |
| Народный<br>комиссариат мясной<br>и молочной<br>промышленности  | Консервы мясные<br>«ПОЧКИ СОТЭ: ГОВЯЖЬИ,<br>БАРАНЬИ, СВИНЫЕ» | Мясоконсервная<br>промышленность |
| <p>Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготавливаемые из говяжьих, бараньих или свиных почек, обработанных в горячем костном жире, уложенные в банки, залитые томатным соусом, герметически укупоренных и стерилизованные в автоклавах под давлением.</p> <p>Качество сырья и материалов определяется действующими стандартами и должно быть не ниже I сорта для жира костного, томатпродуктов, муки пшеничной, сахарного песка, соли поваренной, лука свежего и уксуса виноградного.</p> <p>Качество перца черного (зернового или молотого) должно отвечать действующим техническим условиям.</p> |  |                                  |
| <b>А. КЛАССИФИКАЦИЯ</b>   |  |                                  |
| <p>По качественным показателям мясные консервы «Почки сотэ» говяжьих, бараньих или свиных подразделяются на два сорта:</p> <p style="padding-left: 40px;">высший,<br/>первый.</p>   |  |                                  |
| <b>Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ</b>   |  |                                  |
| <p>Готовые консервы должны удовлетворять следующим условиям:</p>  |  |                                  |
| <b>1. Химико-технические и бактериологические показатели</b>  |  |                                  |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Консервы не должны содержать патогенных микробов, а также не должны иметь признаков порчи, обусловленных жизнедеятельностью микроорганизмов.</li> <li>2. Содержание соли поваренной—от 1 до 1,8%.</li> <li>3. Содержание солей олова—не более 200 мг на 1 кг продукта.</li> <li>4. Наличие солей свинца не допускается.</li> <li>5. Содержание солей меди—не более 8 мг на 1 кг продукта.</li> <li>6. Посторонние примеси не допускаются.</li> </ol>  |  |                                  |
| Внесен<br>Главконсервмясом  | Утвержден<br>3/ХП 1939 г.                                    | Срок введения<br>1/1 1940 г.     |

ОСТ  
45  
НКММПКонсервы мясные. «Почки сотэ: говяжьи, бараньи,  
свинные»

## II. Органолептические показатели

| Наименование показателей          | Характеристика  |
|-----------------------------------|---|
| 1. Вкус и запах                   | Хорошие, свойственные обработанным в горячем жире почкам с томатным соусом, без посторонних привкуса и запаха |
| 2. Цвет почек                     | На разрезе серый с коричневой сердцевинной, в некоторых случаях с жировой прослойкой                          |
| 3. Консистенция почек             | Упругая, почки не сухие   |
| 4. Цвет томатного соуса           | Оранжево-красный  |
| 5. Соотношение веса почек и соуса | Почек обжаренных—65—67%<br>Томатного соуса—35—33%   |

## V. СИСТЕМА ОЦЕНКИ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ СОРТА

Органолептическая оценка мясных консервов «Почки сотэ» производится по 100-балльной системе в соответствии со следующей схемой:

| Наименование показателей                    | Количество баллов |
|---|-------------------|
| 1. Вкус и запах . . . . .                   | 40                |
| 2. Цвет почек . . . . .                     | 15                |
| 3. Консистенция почек . . . . .             | 15                |
| 4. Цвет томатного соуса . . . . .           | 15                |
| 5. Соотношение веса почек и соуса . . . . . | 15                |
| Итого . . . . .                             | 100               |

Каждый из указанных 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 «Почки сотэ» относятся к одному из следующих сортов:

| Наименование сорта | Общая балльная оценка | В том числе по показателям |                            |
|--------------------|-----------------------|----------------------------|----------------------------|
|                    |                       | вкус и запах не ниже       | консистенция почек не ниже |
| Высший . . . . .   | 100—90                | 40                         | 15                         |
| Первый . . . . .   | 89—80                 | 35                         | 10                         |

Консервы мясные. «Почки котэ: говяжьи, бараньи, свиные»

ОСТ  
НКММП 45

Таблица балльной оценки

| № п/п.   | Наименование показателей  | Скидка | Балльная оценка |
|--|---|--------|-----------------|
| <b>а) Вкус и запах (40 баллов)</b>                   |   |        |                 |
| 1  | Вкус и запах хорошие, свойственные обработанным в жире почкам (залитым томатным соусом) . . . . . | 0      | 40              |
| 2  | Удовлетворительные вкус и запах . . . . .   | 2—5    | 38—35           |
| 3  | Пресный томатный соус . . . . .   | 5      | 35              |
| 4  | Повышенная кислотность томатного соуса . . . . .  | 5—10   | 35—30           |
| 5  | Слишком густой соус (комки муки) . . . . .  | 5—15   | 35—25           |
| 6  | Посторонние привкус или запах . . . . .   | 40     | 0               |
| <b>б) Цвет почек (15 баллов)</b>                     |   |        |                 |
| 1  | В разрезе серый с коричневой сердцевинной . . . . .   | 0      | 15              |
| 2  | Незначительное потемнение почек с поверхности . . . . .   | 2—5    | 13—10           |
| 3  | Значительное потемнение почек . . . . .   | 15     | 0               |
| <b>в) Консистенция почек (15 баллов)</b>             |   |        |                 |
| 1  | Упругая, почки не сухие . . . . .   | 0      | 15              |
| 2  | Незначительная сухость почек . . . . .  | 3—5    | 12—10           |
| 3  | Значительная сухость почек . . . . .  | 6—10   | 9—5             |
| <b>г) Цвет томатного соуса (15 баллов)</b>           |   |        |                 |
| 1  | Оранжево-красный . . . . .  | 0      | 15              |
| 2  | Цвет соуса светлокоричневый . . . . .   | 3—5    | 12—10           |
| 3  | Цвет соуса темнокоричневый . . . . .  | 15     | 0               |
| <b>д) Соотношение веса почек и соуса (15 баллов)</b> |   |        |                 |
| 1  | Нормальное соотношение между весом почек и соуса . . . . .  | 0      | 15              |
| 2  | Отклонение в весе почек не выше 4% . . . . .  | 2—11   | 13—4            |

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

Д. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ — см. ОСТ 8223.

ЗамеваОСТ НКПП 8272/226 заменен ГОСТ 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-<br>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.<br>Технические условия . . . . .  | 73  |
| ГОСТ 1409—42 Окрока, рулеты, продукты копченые из свинины.<br>Оценка качества, упаковка, маркировка, паспортизация, правила<br>приемки . . . . .              | 76  |
| ГОСТ 1426—42 Окрока свиные . . . . .  | 79  |
| ГОСТ 1570—42 Продукты копченые из свинины. Корейка, грудинка,<br>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-<br>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-<br>катесная, советская, еврейская, туристские колбаски, московская,<br>любительская) . . . . . | 138 |
| ГОСТ 3574—47 Сосиски и сардельки . . . . .  | 148 |
| ОСТ НКПП 559 Методы испытания консервированных пищевых<br>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  |