

**ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ  
при СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР**

# **МЯСО И МЯСОПРОДУКТЫ**

**СБОРНИК СТАНДАРТОВ**

*ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ*

Цена 14 руб. 60 коп.

**СТАНДАРТГИЗ — 1947**

<p>С. С. С. Р.</p> <p>Народный комиссариат мясной и молочной промышленности</p>	<p><b>ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ</b> <i>Издание официальное</i></p> <p>Консервы мясные</p> <p><b>ПАШТЕТ ПЕЧЕНОЧНЫЙ</b></p>	<p><b>ОСТ</b> 31 <b>НКММП</b></p> <p>Мясоконсервная промышленность</p>
<p>Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовленные из вареной печени крупного рогатого скота с добавленным к ней бланшированным мозгом, тщательно перемешанных и протертых с жиром, солью, бульоном, луком и пряностями до однородной пастообразной массы, уложенной в банки, герметически укупоренной и стерилизованной в автоклавах под давлением.</p> <p>Качество сырья и материалов определяется действующими стандартами и должно быть не ниже 1-го сорта для жира свиного топленого, масла русского или сливочного, соли и лука репчатого свежего.</p> <p>Качество пряностей должно отвечать действующим техническим условиям.</p> <p><b>А. КЛАССИФИКАЦИЯ</b></p> <p>По качественным показателям консервы «Паштет печеночный» подразделяются на 2 сорта:</p> <p style="padding-left: 150px;">высший, первый.</p> <p><b>Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ</b></p> <p>Готовые консервы должны удовлетворять следующим условиям:</p> <p><b>1. Химико-технические и бактериологические показатели</b></p> <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 поваренной соли—от 1 до 1,2%.</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. Посторонние примеси не допускаются.</li> </ol>		
<p>Внесен Главконсервмясом</p>	<p>Утвержден 26/IX 1939 г.</p>	<p>Срок введения 1/XI 1939 г.</p>

## II. Органолептические показатели

№ п/п.	Наименование показателей	Характеристика
1	Вкус и запах	Хорошие, свойственные вареной печени, с добавленными жиром и пряностями, без посторонних привкуса и запаха. Вкус — с незначительной естественной горечью
2	Цвет	В разрезе коричневато-серый, светлого оттенка, однородный во всей массе
	Консистенция паштетной массы	Нежная, плотная, несухая, однородная, мажущаяся, без крупинок, при разрезывании не крошащаяся

## В. СИСТЕМА ОЦЕНКИ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ СОРТА

Органолептическая оценка консервов «Паштет печеночный» производится по стобалльной системе в соответствии со следующей схемой:

№ п/п.	Наименование показателей	Количество баллов
1	Вкус и запах . . . . .	45
2	Цвет . . . . .	20
3	Консистенция паштетной массы . .	35
	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 паштетной массы
Высший . . . . .	100—90	45	35
Первый . . . . .	89—80	40	30

Таблица балльной оценки

№ п/п.	Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
<b>а) Вкус и запах (45 баллов)</b>			
1	Хорошие, свойственные вареной печени с добавленными жиром и пряностями, без посторонних привкуса и запаха. Вкус с незначительной естественной горечью . . . . .	0	45
2	Удовлетворительные вкус и запах . . . . .	2—5	43—40
3	Значительная горечь . . . . .	10—15	35—30
4	Посторонние привкус или запах . . . . .	45	0
<b>б) Цвет (20 баллов)</b>			
1	На разрезе коричневатого-серый, светлого оттенка, однородный во всей массе . . . . .	0	20
2	Коричневый или темнокоричневый, однородный во всей массе . . . . .	8—15	12—5
<b>в) Консистенция паштетной массы (35 баллов)</b>			
1	Нежная, плотная, несухая, однородная, мажущаяся, без крупинки, при разваривании не крошащаяся . . . . .	0	35
2	Наличие нетщательно измельченных частиц (крупчатость) . . . . .	4—8	31—27
3	Сухая крошащаяся консистенция . . . . .	1—3	34—32

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

Д. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ — 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 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 плодоовощной продукции (жестяная, стеклянная и деревянная тара)	285