

ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ  
при СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

# МЯСО И МЯСОПРОДУКТЫ

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

*ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ*

Цена 14 руб. 60 коп.

СТАНДАРТГИЗ — 1947

<p><b>С. С. С. Р.</b></p> <p><b>Народный комиссариат пищевой промышленности</b></p>	<p><b>ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ</b> <i>Издание официальное</i></p> <p><b>Консервы</b> <b>«СВИНИНА ЖАРЕНАЯ С РИСОМ»</b></p>	<p><b>ОСТ</b> — 478 <b>НКПП</b></p> <p><b>Консервная промышленность</b></p>
<p>Настоящий стандарт распространяется на консервы «Свинина жареная с рисом», приготовленные из обжаренного свиного мяса и риса, уложенных в жестяные банки, залитых бульоном, герметически укупоренных и стерилизованных в автоклавах под давлением.</p> <p>Качество сырья и вспомогательных материалов определяется действующими стандартами и временными техническими условиями.</p> <p><b>А. КЛАССИФИКАЦИЯ</b></p> <p>По качественным признакам консервы подразделяются на два сорта—высший и первый.</p> <p><b>Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ</b></p> <p>Консервы должны удовлетворять следующим условиям:</p> <p><b>1. По химико-техническим и бактериологическим показателям:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Консервы не должны содержать патогенных микробов, а также иметь признаков порчи, обусловленных жизнедеятельностью микроорганизмов.</li> <li>2. Содержание поваренной соли —от 1,2 до 2,0%.</li> <li>3. Содержание жира не менее 10%.</li> <li>4. Соотношение мяса и риса с бульоном: мяса не менее 20%, риса с бульоном не более 80%, по весу в готовом продукте.</li> <li>5. Наличие солей олова на 1 кг продукции допускается не более 200 мг (считая на олово), солей свинца не допускается.</li> <li>6. Наличие в консерве костей, сухожилий и посторонних примесей не допускается.</li> </ol>		
<p><b>Внесен</b> <b>Главконсервом</b></p>	<p><b>Утвержден</b> <b>17/IV 1939 г.</b></p>	<p><b>Срок введения</b> <b>3/V 1939 г.</b></p>

Консервы. «Свинина жареная с рисом»

ОСТ 478  
НҚПП

## II. По органолептическим показателям:

№ п/п.	Наименование показателей	Характеристика
1	Вкус и запах	Хорошие, свойственные данному продукту
2	Консистенция: а) Мяса  б) Риса	Мясо мягкое, неразваренное или непережаренное, при изъятии из банки не должно распадаться Рис целый, пропитан бульоном, мягкий, неразваренный, слегка склеенный
3	Внешний вид	Рис однородный по цвету, без примеси дефектных зерен, без сечки и необрушенных зерен. Цвет мяса свойственный свежему вареному свиному мясу

Примечание. Органолептическая оценка консерва производится в разогретом виде

## В. СИСТЕМА ОЦЕНКИ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ СОРТА

1. Оценка консервов производится:
  - а) по химико-техническим и бактериологическим показателям;
  - б) по органолептическим показателям.
2. Органолептическая оценка консерва производится по столбальной системе в соответствии со следующей схемой:

№ п/п.	Наименование показателей	Количество баллов
1	Вкус и запах . . . . .	50
2	Консистенция . . . . .	30
3	Внешний вид . . . . .	20
Итого . . .		100 баллов

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

4. Консерв «Свинина жареная с рисом» с неприятным вкусом и запахом или посторонним привкусом и запахом балльной оценке не подлежит и считается нестандартным.

ОСТ  
НПП 478

Консервы. «Свинина жареная с рисом»

5. В зависимости от итога балльной оценки консерв «Свинина жареная с рисом» относится к одному из следующих сортов:

Сорт	Общая балльная оценка	В том числе по показателям	
		„Вкус и запах“ не менее	„Консистенция“ не менее
Высший . . . . .	100—96	50	30
Первый . . . . .	95—85	45	20

6. Нормы по химическим и бактериологическим показателям обязательны для всех сортов.

Таблица балльной оценки

№ п.п.	Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
а) Вкус и запах (50 баллов)			
1	Вкус и запах хорошие, свойственные данному продукту . . . . .	0	50
2	Вкус и запах удовлетворительные . . . . .	1—5	49—45
б) Консистенция (30 баллов)			
1	Мясо мягкое неразваренное или неперезаренное, при изъятии из банки не должно распадаться . . . . .	0	30
2	Мясо разваренное, при выкладывании из банки распадается на части . . . . .	5—10	25—20
3	Мясо твердое, перезаренное (сухое) . . . . .	10—20	20—10
4	Рис целый, пропитан бульоном, мягкий, неразваренный, слегка склеенный . . . . .	0	30
5	Рис разваренный, склеенный . . . . .	5—10	25—20
6	Рис недозаренный . . . . .	10—20	20—10
в) Внешний вид (20 баллов)			
1	Рис однородный по цвету, без примеси дефектных зерен, без сечки и необрушенных зерен . . . . .	0	20
2	Наличие единичных необрушенных зерен риса . . . . .	2—8	18—12
3	Примесь зерен других злаковых растений . . . . .	5—16	15—4
4	Наличие значительного количества необрушенных зерен риса и примесь сечки . . . . .	20	0

**Г. РАСФАСОВКА, УПАКОВКА И МАРКИРОВКА**

Расфасовка, упаковка и маркировка производятся в соответствии с действующим стандартом на «Расфасовку, упаковку и маркировку консервов».

**Д. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ**

Испытания проводятся в соответствии с действующим стандартом на «Методы испытания консервов».

---

## 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 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 . . . . .	281
ГОСТ В-1506—42 Расфасовка, упаковка и маркировка консервной и плодовоовощной продукции (жестяная, стеклянная и деревянная тара)	285