

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 мясной и молочной промышленности</b></p>	<p><b>ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ</b> <i>Издание официальное</i></p> <p><b>Консервы мясные</b> <b>МЯСО ЖАРЕНОЕ</b></p>	<p><b>ОСТ</b> <b>НКМ МП</b> 30</p> <p><b>Мясоконсервная промышленность</b></p>
<p>Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготавливаемые из кусков обжаренного на костном жире говяжьего мяса, уложенных вместе с полученным при обжарке соусом в банки, герметически укупоренных и стерилизованных в автоклавах под давлением.</p> <p>Качество сырья и материалов определяется действующими стандартами и должно быть не ниже 1-го сорта для жира костного, соли поваренной, лука свежего, а для мяса — не ниже средней упитанности и техническим условиям на перец черный.</p> <p><b>А. КЛАССИФИКАЦИЯ</b></p> <p>По качественным признакам консервы «Мясо жареное» делятся на 2 сорта:</p> <p style="text-align: center;">Высший Первый</p> <p><b>Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ</b></p> <p>Готовые консервы должны удовлетворять следующим условиям:</p> <p><b>I. 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 2 %.</li> <li>3) Содержание солей олова — не более 200 мг на 1 кг консерва.</li> <li>4) Наличие солей свинца — не допускается.</li> </ol> <p><b>II. Органолептические показатели</b></p> <p>При оценке органолептических показателей пользуются следующими требованиями, несоблюдение которых влечет за собой скидку в баллах.</p>		
<p><b>Внесен</b> <b>Главконсервмясом</b></p>	<p><b>Утвержден</b> <b>26/IX 1939 г.</b></p>	<p><b>Срок введения</b> <b>1/XI 1939 г.</b></p>

ОСТ  
НҚММП 30

Консервы мясные. Мясо жареное

Наименование показателей	Характеристика
1. Вкус и запах	Нормальные, свойственные жареному мясу с луком, без посторонних привкуса и запаха
2. Консистенция мяса	Мясо не жесткое, не пережаренное и не засушенное
3. Соотношение между весом мяса и соуса	Мяса 87—89%, соуса с луком 13—11%
4. Качество жиловки мяса	Мясо без хрящей, грубых сухожилий и пленок

### В. СИСТЕМА ОЦЕНКИ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ СОРТА

Органолептическая оценка консервов «Мясо жареное» производится по 100-балльной системе, в соответствии со следующей схемой:

Наименование показателей	Количество баллов
1. Вкус и запах . . . . . ; . . . . .	45
2. Консистенция мяса . . . . .	25
3. Соотношение между весом мяса и соусом . . . . .	15
4. Качество жиловки мяса . . . . .	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 мясные консервы «Мясо жареное» относятся к одному из следующих сортов:

## Консервы мясные. Мясо жареное

ОСТ  
НКММП 30

Наименование сортов	Общая балльная оценка	В том числе по показателям		
		Вкус и запах не ниже	Консистен- ция мяса не ниже	Качество жиловки мяса не ниже
Высший . . . . .	100—90	45	25	15
Первый . . . . .	89—80	40	21	11

Таблица балльной оценки

Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
а) Вкус и запах (45 баллов)		
1. Вкус и запах хорошие, свойственные жареному мясу с луком, без посторонних привкуса и запаха . . . . .	0	45
2. Вкус и запах удовлетворительные . . . . .	2—5	43—40
3. Легкий привкус горечи, свойственный подгоревшему мясу . . . . .	5—10	40—35
4. Посторонние привкусы или запахи . . . . .	45	0
б) Консистенция мяса (25 баллов)		
1. Мясо не жесткое, не пережаренное и не засушенное . . . . .	0	25
2. Пережаренное мясо . . . . .	2—5	23—20
3. Засушенное мясо . . . . .	1—2	24—23
в) Соотношение между весом мяса и соуса (15 баллов)		
1. Нормальное соотношение . . . . .	0	15
2. Отклонение в весе мяса не выше 4% . . . . .	2—11	13—4
г) Качество жиловки (15 баллов)		
1. Хорошо отжилованное мясо . . . . .	0	15
2. Наличие в мясе грубых сухожилий или пленок . . . . .	2—6	13—9

Г. РАСФАСОВКА, УПАКОВКА И 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 Окороча, рулеты, продукты копченые из свинины. Оценка качества, упаковка, маркировка, паспортизация, правила приемки . . . . .	76
ГОСТ 1426—42 Окороча 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