

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 Всесоюзный Комитет Стандартов при Совнаркоме СССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ 697-41
	Консервы мясные «СВИНИНА ТУШЕННАЯ»	Пищевая про- мышленность Н 12

### I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

1. Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовленные из кусков сырой свинины с добавлением жира, соли и пряностей, герметически укупоренные в банки и стерилизованные в автоклавах под давлением.

### II. СЫРЬЕ И МАТЕРИАЛЫ

2. При производстве консервов «Свинина тушеная» применяется следующее сырье и материалы:

- а) свинина остывшая, охлажденная или мороженая, полу-  
сычная, мясо-разрубочная и обрезная;
- б) жир свиной сырец или жир свиной топленый пищевой;
- в) лук репчатый свежий или сущеный, лист лавровый,  
перец черный или перец красный;
- г) соль поваренная пищевая.

3. Качество указанных выше продуктов должно отвечать требованиям действующих стандартов.

Жир топленый пищевой, соль поваренная, лук свежий или сущеный, лист лавровый должны быть не ниже 1-го сорта.

4. Свинина, укладываемая в банки, должна быть отделена от жира, костей, хрящей, грубых сухожилий, грубых соединительно-тканых оболочек и крупных желез.

5. Для изготовления консервов не допускаются туши хря-  
ков, туши свиней весом менее 35 кг, а также свинина,  
дважды замороженная.

### III. КЛАССИФИКАЦИЯ

6. По качеству консервы «Свинина тушеная» подразде-  
ляются на 2 сорта:

высший,  
первый.

Внесен Народным комис-  
сариатом мясной и молочной  
промышленности СССР

Утвержден Всесоюзным  
Комитетом Стандартов  
16/V 1941 г.

Срок введения  
15/VII 1941 г.

## IV. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

7. По органолептическим показателям готовые консервы должны удовлетворять следующим требованиям:

Наименование показателей	Сорта	
	Высший	Первый
а) Вкус и запах	Хорошие вкус и аромат доброкачественной тушеной свинины с пряностями, без посторонних привкуса и запаха	Удовлетворительные вкус и аромат доброкачественной тушеной свинины с пряностями, без посторонних привкуса и запаха
б) Консистенция мяса	Мясо сочное, нежное. Куски мяса при аккуратном извлечении из банки не распадаются	То же, что и для высшего сорта, но допускается распадение кусков мяса при осторожном извлечении их из банки
в) Качество бульона	В нагретом состоянии желтоватого цвета с незначительным осадком после 3-минутного отстаивания. Допускается мутноватость бульона	
г) Количество кусков мяса: в жестяной банке № 1	Не более 6 кусков, в том числе не более 2 довесков	Не более 7 кусков, в том числе не более 2 довесков
в жестяных банках №№ 2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> и 9; в стеклянных банках №№ 70, 83-а и 83	Не более 8 кусков, в том числе не более 2 довесков	Не более 10 кусков, в том числе не более 3 довесков
д) Качество жи-	Мясо тщательно отжиловано	То же, что и для высшего сорта, но допускается в единичных банках партии консервов наличие мяса, недостаточно отжилованного

## Консервы мясные. «Свинина тушеная»

ГОСТ 697—41

8. По физико-химическим показателям к готовым консервам предъявляются следующие требования:

Наименование показателей	Требования
а) Содержание мяса и жира в процентах к весу нетто	Не менее 59, в том числе жира не менее 10,5 при закладке жира-сырца. Не менее 56,5, в том числе жира не менее 8 при закладке жира топленого пищевого
б) Содержание соли поваренной в процентах	От 1,2 до 1,8
в) Содержание солей олова в пересчете на олово	Допускается не более 200 мг на 1 кг консервов
г) Содержание солей свинца	Не допускается
д) Посторонние примеси	Не допускаются

9. По бактериологическим показателям: готовые консервы не должны содержать патогенных микробов, а также не должны иметь признаков порчи, обусловленной жизнедеятельностью микроорганизмов.

**V. РАСФАСОВКА, УПАКОВКА И МАРКИРОВКА**

10. Расфасовку, упаковку и маркировку консервов производят по ОСТ НКПП 508.

**VI. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ И ПАСПОРТИЗАЦИЯ**

11. Отбор образцов для анализа и органолептической оценки, а также испытания консервов «Свинина тушеная» производят по ОСТ НКПП 559.

12. Каждая партия консервов «Свинина тушеная» при выпуске из завода должна иметь документ (лабораторный анализ) с указанием:

- а) номера и даты анализа,
- б) наименования консервов, даты изготовления,
- в) номера банки, количества банок в партии,
- г) упитанности мяса,
- д) номера автоклава, варки и смены выработки,
- е) сорта,
- ж) веса брутто и нетто банки консервов,
- з) веса мяса, веса жира, веса бульона,

- и) содержания поваренной соли,
- к) данных анализа на содержание тяжелых металлов,
- л) данных бактериологического анализа,
- м) общего заключения начальника лаборатории.

13. Партия консервов должна сопровождаться сертификатом инспектора по качеству, а в случае его отсутствия—удостоверением отдела производственно-технического контроля завода или заводской лаборатории.

В сертификате или удостоверении должно быть указано:

а) станция отправления (отправитель и завод-изготовитель),

- б) станция назначения (получатель),
- в) номер вагона,
- г) номер накладной,
- д) дата выработки и порядковый номер партии,
- е) наименование консерва,
- ж) сорт,
- з) количество банок в партии,
- и) состояние тары (банок и ящиков),
- к) «ГОСТ 697—41»,
- л) номер и дата лабораторного анализа.

#### Замена

ГОСТ НКПП 508 заменен ГОСТ В-1506—42.

## СОДЕРЖАНИЕ

---

### **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 Окорока, рулеты, продукты копченые из свинины. Оценка качества, упаковка, маркировка, паспортизация, правила приемки . . . . .	76
ГОСТ 1426—42 Окорока 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, охотничий 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. «Корнд-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 говя- диной, свининой, бараниной или с мясным фаршем» . . . . .	277
ОСТ НКПП 470 Фасоль, горох или чечевица с говядиной, бараниной или свининой . . . . .	281
ГОСТ В-1506—42 Расфасовка, упаковка и маркировка консервной и плодово-овощной продукции (жестяная, стеклянная и деревянная тара)	285

Л26298. Стандартгиз. Подп. к печ. 4/VI 1947 г. 20, 1/3 п. л. Тир. 10.000

Тип. «Московский печатник». Зак. 1115