

ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
при СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

МЯСО И МЯСОПРОДУКТЫ

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

Цена 14 руб. 60 коп.

СТАНДАРТГИЗ — 1947

| | | |
|---|--|---------------------------------|
| СССР Всесоюзный Комитет Стандартов при Совнаркомѐ СССР | ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ | ГОСТ 1427—42 |
| | РУЛЕТЫ СВИНЫЕ | Пищевая про- мышленность N10 |

И. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

1. Настоящий стандарт распространяется на рулеты Советский, Ленинградский и Ростовский, приготовленные из передних, задних окороков или из грудо-реберной части (бока) свиных полутуш.

II. КЛАССИФИКАЦИЯ

2. В зависимости от исходного сырья свиные рулеты подразделяют на:

- а) Советский,
- б) Ленинградский,
- в) Ростовский.

3. По разделке свиные рулеты подразделяют на:

- а) рулеты со шкурой и костями,
- б) рулеты без шкуры и костей.

4. По термической обработке свиные рулеты подразделяют на:

- а) сыро-копченый,
- б) копчено-вареный,
- в) вареный.

III. СЫРЬЕ И МАТЕРИАЛЫ

5. Для приготовления Советского, Ленинградского и Ростовского рулетов применяют следующие виды сырья и материалов:

- а) сырье:

для Советских рулетов—грудо-реберная часть (бок) с толщиной шпига не более 2 см, с удаленными ребрами и позвонками, от остывших, охлажденных или дефростированных свиных полутуш в шкурах или без шкур;

Внесен Народным комиссариагом мясной и молочной промышленности СССР

Утвержден Всесоюзным Комитетом Стандартов
18/II 1942 г.

Срок введения
1/VI 1942 г.

для Ленинградских рулетов—сыро-соленые окорока Московский экстра или Тамбовский; из окороков со шкурами должны быть удалены тазовые и бедренные кости, из окороков без шкур удалены все кости;

для Ростовских рулетов—сыро-соленые Воронежские окорока; из окороков со шкурами должны быть удалены лопаточные и плечевые кости, из окороков без шкур удалены все кости;

- б) соль пищевая;
- в) сахар песок или рафинад;
- г) селитра и нитрит;
- д) шпагат или многопрядная нитка.

6. Указанные выше сырье и материалы по своему качеству должны соответствовать требованиям действующих стандартов.

IV. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

7. Свиные рулеты Советский, Ленинградский и Ростовский готовят по технологической инструкции Наркоммясо-мошпрома СССР с соблюдением действующих ветеринарно-санитарных правил.

8. По органолептическим и физико-химическим показателям готовые свиные рулеты должны соответствовать следующим требованиям:

| Показатели | Х а р а к т е р и с т и к а | | |
|--|---|---|----------------|
| | Советский | Ленинградский | Ростовский |
| Внешний вид | Плотно свернутые рулеты шкурой или подкожным жировым слоем (шпигом) наружу, туго перевязанные шпагатом с двух сторон продольно и через каждые 5—8 см поперечно, с петлей для подвешивания, края ровно обрезаны, поверхность чистая, без пятен и какого-либо загрязнения, без плесени и слизи, без выхватов мяса и жира (шпига), без бахромок и остатков щетины. Рулеты, приготовленные из свинины без шкур, должны быть вложены в оболочку (из пузыря, синюги, пленок, марли и т. п.) с последующей вязкой шпагатом | | |
| Форма | Подпрессованный прямоугольный, удлиненный | Округленный, удлиненный, суживающийся к ножке | |
| Консистенция | У п р у г а я | | |
| Вид на разрезе | Равномерно окрашенная мускульная ткань розово-красного цвета без серых пятен, с прослойками жира; цвет жира белый или с розоватым оттенком, без пожелтения | | |
| Запах и вкус | Выраженный запах копчения или приятный ветчинный, вкус сочный, солоноватый, без посторонних привкуса и запаха, не свойственных доброкачественному продукту | | |
| Толщина слоя шпига с поверхности при прямом срезе в см | От 1 до 2 вкл. | От 2 до 4 вкл. | От 2 до 4 вкл. |
| Вес готовых рулетов в кг, не менее: | | | |
| сыро-копченых | 2 | 2,5 | 2,5 |
| копчено-вареных и вареных | 1,5 | 2 | 2 |

Продолжение

| Показатели | Х а р а к т е р и с т и к а | | |
|---|-----------------------------|---------------|------------|
| | Советский | Ленинградский | Ростовский |
| Содержание соли в мускульной ткани рулетов в % %, не более: | | | |
| в сыро-копченых | 8 | 8 | 8 |
| в копчено-вареных и вареных | 7 | 7 | 7 |
| Содержание нитрита на 100 г продукта в мг, не более | 20 | 20 | 20 |

Примечание. Лабораторный анализ содержания соли производят только по требованию Государственной мясной инспекции по качеству или по требованию потребителей в случае разногласий в органолептической оценке при приемке и сдаче рулетов.

9. Свиинина, замороженная более одного раза или имеющая признаки несвежести, а также свиинина тощая или от туш хряков (производителей) для приготовления рулетов не допускается.

**V. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА, УПАКОВКА, МАРКИРОВКА,
ПАСПОРТИЗАЦИЯ, ПРАВИЛА ПРИЕМКИ—по ГОСТ 1409—42.**

**VI. ОТБОР ОБРАЗЦОВ И ЛАБОРАТОРНОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ—
по ОСТ НКММП 36 и 37**

Рулеты свиинные

ГОСТ 1427—42

Стр. 4

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 говяжьих 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 | 284 |
| ГОСТ В-1506—42 Расфасовка, упаковка и маркировка консервной и плодовоовощной продукции (жестяная, стеклянная и деревянная тара) | 285 |