

ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ  
при СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

# МЯСО И МЯСОПРОДУКТЫ

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

*ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ*

Цена 14 руб. 60 коп.

СТАНДАРТГИЗ — 1947

<b>СССР</b> Всесоюзный Комитет Стандартов иди Совнарком СССР	<b>ГОСУДАРСТВЕННЫЙ          ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ</b>	<b>ГОСТ 1426—42</b>
	<b>ОКОРОКА СВИНЫЕ</b>	Пищевая про- мышленность <b>Н10</b>
<b>I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ И НАЗНАЧЕНИЕ</b>		
<p>1. Настоящий стандарт распространяется на свиные окорока Советский, Сибирский, Московский экстра, Тамбовский, Воронежский, лопатка, приготовленные из тазо-бедренных или плече-лопаточных частей свиных полутуш, подвергшиеся:</p> <p>а) посолу, копчению и сушке, предназначенные для употребления в пищу преимущественно в сыро-копченом виде или для последующей варки, могущие выдерживать длительное хранение в сыро-копченом виде;</p> <p>б) посолу, копчению и варке, предназначенные для употребления в пищу в копчено-вареном виде с быстрой реализацией;</p> <p>в) посолу и варке, предназначенные для употребления в пищу в вареном виде с быстрой реализацией.</p>		
<b>II. КЛАССИФИКАЦИЯ</b>		
<p>2. В зависимости от исходного сырья окорока подразделяют на:</p> <p>а) задние окорока (Советский, Сибирский, Московский экстра, Тамбовский),</p> <p>б) передние окорока (Воронежский, лопатка),</p> <p>в) окорока со шкурой,</p> <p>г) окорока без шкуры (кроме Советского и Сибирского).</p> <p>3. По разделке (форме) и посолу окорока подразделяют на:</p> <p>а) Советский,</p> <p>б) Сибирский,</p> <p>в) Московский экстра,</p> <p>г) Тамбовский,</p> <p>д) Воронежский,</p> <p>е) лопатка.</p> <p>4. По термической обработке окорока подразделяют на:</p> <p>а) сыро-копченые,</p> <p>б) копчено-вареные</p> <p>в) вареные</p> <p style="text-align: right;">} кроме Советского и Сибирского</p>		
Внесен Народным комис- сариатом мясной и молочной промышленности СССР	Утвержден Всесоюзным Комитетом Стандартов 18/II 1942 г.	Срок введения 1/VI 1942 г.

### III. СЫРЬЕ, СПЕЦИИ И МАТЕРИАЛЫ

5. Для приготовления окороков применяют следующие виды сырья, специй и материалов:

а) сырье:

для Советских, Сибирских, Московских экстра и Тамбовских окороков —	тазо-бедренная часть от остывших, охлажденных или дефростированных свиных полутуш в шкурах, ветчинной или мясной упитанности, а также от бековых полутуш; для приготовления копчено-вареных и вареных окороков Московских экстра и Тамбовских допускается применение свиных полутуш в шкурах или без шкур, всех категорий упитанности, кроме тощей свинины, с оставлением на окороках слоя шпига не более 4 см;
для окороков Воронежских и лопаток —	плече-лопаточная часть от остывших, охлажденных или дефростированных свиных полутуш в шкурах, ветчинной или мясной упитанности, а также от бековых полутуш; для приготовления копчено-вареных и вареных окороков допускается применение свиных полутуш в шкурах или без шкур, всех категорий упитанности, кроме тощей свинины, с оставлением на окороках слоя шпига не более 4 см;

- б) соль пищевая;
- в) сахар песок или рафинад;
- г) селитра и нитрит;
- д) перец черный;
- е) чеснок или чесночный порошок;
- ж) шпагат или многопрядная нитка.

Примечание. Перец черный и чеснок или чесночный порошок применяют при посоле только Советских и Сибирских окороков.

6. Указанные выше виды сырья, специй и материалов по своему качеству должны соответствовать требованиям действующих стандартов.

### IV. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

7. Свиные окорока Советский, Сибирский, Московский экстра, Тамбовский, Воронежский и лопатку готовят по технологической инструкции Наркоммясомолпрома СССР с соблюдением действующих ветеринарно-санитарных правил.

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

Показатели	Характеристика					
	Советский	Сибирский	Московский экстра	Тамбовский	Воронежский	лопатка
Внешний вид	Поверхность окороков чистая, без пятен и какого-либо загрязнения, сухая без слизи и плесени, без выхватов мяса и жира (шпига), без бахромок и остатков щетины, края тщательно обрезаны; копчено-вареные и вареные окорока могут быть и без шкуры					
Форма	Удлиненный, плоский, ножка отпилена с оставлением в окороке скакательного сустава, тазовые кости удалены	Короткий, округлый, ножка отпилена почти целиком, тазовые кости не удалены	Прямоугольный, ножка отпилена в скакательном суставе с оставлением в окороке бугорка пяточной кости; в копчено-вареных и вареных окороках тазовые кости удалены	Удлиненный, ножка отпилена в скакательном суставе с оставлением в окороке бугорка пяточной кости; в копчено-вареных и вареных окороках тазовые кости удалены	Прямоугольный, плоский, ножка отпилена в запястье	Овальный, короткий, ножка отпилена в запястье
Консистенция	П л о т н а я			У п р у г а я		
Вид на разрезе	Равномерно окрашенная мускульная ткань розово-красного цвета без серых пятен; цвет жира белый или с розоватым оттенком, без пожелтения					
Запах и вкус	Выраженный запах копчения (с запахом пряностей в Советском и Сибирском окороках) или приятный ветчинный в вареных окороках; вкус сыро-копченых окороков ветчинный солоноватый, несколько острый; вкус копчено-вареных и вареных окороков ветчинный, сочный, менее солоноватый, без посторонних привкуса и запаха, не свойственных доброкачественному продукту					
Толщина слоя шпига с наружной стороны (подвздошной или плечевой) при прямом срезе в см	От 2 до 4 вкл.	От 2 до 4 вкл.	От 2 до 4 вкл.	От 2 до 4 вкл.	От 2 до 4 вкл.	От 1,5 до 4 вкл.

Продолжение

Показатели	Характеристика					
	Советский	Сибирский	Московский экстра	Тамбовский	Воронежский	лопатка
Вес готовых окороков в кг:						
сыро-копченых	От 4 до 6 вкл.	От 3 до 6 вкл.	Не менее 3	Не менее 3	Не менее 3	Не менее 2
копчено-вареных и вареных	—	—	Не менее 2,5	Не менее 2,5	Не менее 2,5	Не менее 1,5
Содержание влаги в окороках в % %, не более	45	45	—	—	—	—
Содержание соли в мускульной ткани в % %, не более:						
в сыро-копченых	9	9	8	8	8	8
в копчено-вареных и вареных	—	—	7	7	7	7
Содержание нитрита на 100 г продукта в мг, не более	20	20	20	20	20	20

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

При отгрузке Советских и Сибирских окороков лабораторное определение содержания влаги обязательно.

ГОСТ 1426-12

Окорока свиные

9. Свинина, замороженная более одного раза или имеющая признаки несвежести, а также свинина от туш хряков (производителей) для приготовления окороков не допускается.

10. Для повышения стойкости окороков, предназначенных для длительного хранения и употребления в сыро-копченном виде, допускается покрытие их с поверхности разрешенными Наркомздравом СССР пленкообразующими составами (из мялсы, желатины и т. п.).

11. Окорока, приготовленные без шкуры, обертывают пергаментом, парафинированной бумагой, целлофаном и т. п.

**Примечание.** На военное время допускается выпуск окороков без шкур, без обертки.

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

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

## 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 плодоовощной продукции (жестяная, стеклянная и деревянная тара)	285