

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 при Совнаркоме СССР	<b>ГОСУДАРСТВЕННЫЙ          ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ</b>	<b>ГОСТ 1388—42</b>
	<b>СОЛОНИНА ИЗ ГОВЯДИНЫ          И БАРАНИНЫ</b>	Взамен ОСТ НКММП 50
		Пищевая промышленность Н10
<b>1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ И НАЗНАЧЕНИЕ</b>		
<p>1. Настоящий стандарт распространяется на солонину, представляющую собой сырое говяжье или баранье мясо в кусках, законсервированное в бочках или чанах солью с добавлением селитры.</p> <p>Предназначается для употребления в пищу в вареном виде.</p>		
<b>II. КЛАССИФИКАЦИЯ</b>		
<p>2. В зависимости от вида мяса солонину подразделяют на:</p> <p>а) говяжью,          б) баранью.</p> <p>3. В зависимости от категорий упитанности мяса солонину подразделяют на:</p> <p>а) жирную,          б) среднюю,          в) нижесредней.</p> <p>4. В зависимости от посола солонину подразделяют на:</p> <p>а)пряного посола (с перцем и лавровым листом),          б) обыкновенного посола.</p>		
<b>III. СЫРЬЕ, СПЕЦИИ И МАТЕРИАЛЫ</b>		
<p>5. Для приготовления солонины применяют следующие сырье, специи и материалы:</p> <p>а) говядину или баранину остывшую, охлажденную или дефростированную, разделанную по сортам на куски, без освобождения от костей;</p> <p>для жирной солонины — говядину или баранину жирной или вышесредней категории упитанности;</p> <p>для средней солонины — говядину или баранину средней категории упитанности;</p> <p>для нижесредней солонины — говядину или баранину нижесредней категории упитанности;</p> <p>б) соль поваренную пищевую;</p> <p>в) селитру;</p>		
Внесен Народным комиссариатом мясной и молочной промышленности СССР	Утвержден Всесоюзным Комитетом Стандартов 23/1 1942 г.	Срок введения 1/V 1942 г.

г) перец черный или душистый в зернах;

д) лавровый лист.

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

#### IV. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

7. Солонину из говядины и баранины (с костями) готовят по технологической инструкции Наркоммясомолпрома СССР с соблюдением действующих ветеринарно-санитарных правил.

8. По органолептическим и физико-химическим показателям солонина из говядины и баранины должна соответствовать следующим требованиям:

Показатели	Характеристика
Внешний вид	Поверхность кусков чистая, без плесени и слизи
Консистенция	П л о т н а я
Цвет на разрезе	Равномерно окрашенный, от розового до темнокрасного
Запах	Характерный для свежей доброкачественной солонины из говядины или баранины с запахом специй или без специй, без запаха осаливания, гнилостного, затхлого, кислого и других посторонних запахов
Цвет и запах рассола	Прозрачный, красного цвета, без пены, кислого, затхлого, гнилостного и других посторонних запахов
Вкус вареной солонины	Нормальный, в меру соленый, без постороннего привкуса
Содержание соли в толще кусков сырой солонины в %.	От 6 до 12
Содержание нитрита на 100 г солонины в мг, не более	20

#### Примечания:

1. Определение 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 солонины.

2. Определение содержания нитрита обязательно.

#### У. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА

9. Оценку качества солонины производит Государственная мясная инспекция по качеству.

В случае отсутствия инспекторского пункта оценку качества солонины производит отдел производственно-ветеринарного контроля предприятия.

10. Не допускают к выпуску для реализации солонину, не соответствующую всем требованиям п. 8, а также солонину со сроком выдержки менее 20 суток с момента посола.

11. По требованию потребителей допускается отгрузка солонины с выдержкой не менее 10 суток.

#### У. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ПАСПОРТИЗАЦИЯ

12. Упаковку (укладку) солонины производят в бочки, изготовленные из здоровой сухой древесины любых пород деревьев, внутри строганные, плотные, не пропускающие рассола, прочные, чистые (пропаренные и промытые), без постороннего запаха.

Бочки из древесины хвойных пород перед укладкой в них солонины обязательно силикатируют или обжигают с внутренней стороны.

13. Солонину укладывают в бочки отдельно по видам мяса и категориям упитанности с соблюдением потушного соотношения сортов в каждой бочке.

Куски солонины укладывают плотно, подкожной стороной вниз (к днищу бочки), с заполнением бочки рассолом до отверстия шпонки.

14. По требованию потребителей допускается укладка в бочки солонины одного сорта.

15. Каждую бочку со стороны верхнего днища четко маркируют несмывающейся непахнущей краской при помощи трафарета с указанием следующих данных:

- а) наименование наркомата, главка, предприятия;
- б) вид солонины (солонина говяжья или баранья) и категория упитанности, а в случае укладки в бочку солонины одного сорта — указывают сорт;
- в) вид посола (пряный или обыкновенный);
- г) вес брутто, тары и нетто;
- д) дата посола;
- е) номер бочки и номер производственной партии;
- ж) «ГОСТ 1388—42».

16. При отгрузке солонины каждая отгружаемая партия сопровождается сертификатом Государственной мясной

инспекции по качеству, а в случае отсутствия инспекторского пункта — удостоверением о качестве, выдаваемым стделом производственно-ветеринарного контроля или ветеринарным врачом предприятия.

17. В сертификате или удостоверении о качестве указывают:

- а) наименование отправителя;
- б) наименование получателя;
- в) номер транспортного документа;
- г) вид, категорию упитанности (а в случае упаковки по сортам — сорт);
- д) вид посола (пряный или обыкновенный);
- е) количество мест;
- ж) вес брутто и нетто;
- з) дату посола (самую раннюю и позднюю).

## VII. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ

18. Под партией понимают количество бочек солонины одного вида и категории упитанности, оформленное одним сертификатом или удостоверением о качестве или отпускаемое одной потребляющей организацией.

19. Приемку солонины производят по сертификатам или удостоверениям о качестве путем наружного осмотра состояния всех бочек. Кроме того для проверки качественного состояния и веса нетто выборочным порядком отбирают и вскрывают не более 10% всего количества бочек партии.

В случае обнаружения порчи, снижения качества или расхождения в весе нетто производят вскрытие всех мест, перевеску солонины и вызывают инспектора Государственной мясной инспекции по качеству для осмотра, отбора образцов для лабораторного исследования и установления оценки солонины.

Вес нетто определяют путем взвешивания солонины после двухчасового отбегания на стеллажах.

20. Отбор проб:

а) Для определения содержания нитритов от каждой партии отбирают среднюю пробу путем изъятия одного образца весом около 100 г от каждой вскрытой бочки. Все образцы соединяют вместе и образуют среднюю пробу.

б) Для лабораторного исследования на свежесть солонины или для бактериологического анализа пробы отбирают от кусков, вызывающих сомнение.

Образец отбирают весом не более 50 г, в который должны входить участки солонины, прилегающие к кости, а для

бактериологического анализа берут куски солонины с трубчатой костью.

Образцы для лабораторного исследования укупоривают в чистые банки, заливают рассолом из той бочки, от которой они отобраны, и опечатывают. На каждую банку наклеивают этикетку с указанием наименования предприятия (отправителя), главка, наркомата; номера бочки и партии; номера транспортного документа, по которому поступила солонина; даты отбора проб; фамилии и должности лиц, отбировавших пробу.

Отобранные пробы немедленно отправляют в лабораторию.

21. Лабораторное исследование солонины производят по ОСТ НКММП 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 . . . . .	281
ГОСТ В-1506—42 Расфасовка, упаковка и маркировка консервной и плодовоовощной продукции (жестяная, стеклянная и деревянная тара)	285