

ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ  
при СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

# МЯСО И МЯСОПРОДУКТЫ

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

*ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ*

Цена 14 руб. 60 коп.

СТАНДАРТГИЗ — 1947

Всесоюзный Комитет Стандартов при Совете Министров СССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ 1906—46
	Субпродукты мясные ЯЗЫКИ, МОЗГИ, ПОЧКИ, ПЕЧЕНЬ Технические условия	Взамен ГОСТ В-1906—42 Пищевая промышленность Н14

Настоящий стандарт распространяется на мясные субпродукты — языки, мозги, почки, печень, предназначенные для реализации в торговой сети, для предприятий общественного питания и для промышленной переработки на пищевые цели.

### 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. В зависимости от вида животных, мясные субпродукты — языки, мозги, почки, печень подразделяют на:

- а) говяжьи,
- б) бараньи и козьи,
- в) свиные.

2. В зависимости от обработки субпродукты выпускаются следующих видов:

- а) остывшие — подвергшиеся после обработки остыванию в естественных условиях в течение не менее 6 час.
- б) охлажденные — подвергшиеся после обработки естественному или искусственному охлаждению до температуры в толще ткани от 0° до 4°С;
- в) мороженые — подвергшиеся после охлаждения замораживанию до температуры в толще ткани не выше минус 6°С;
- г) соленые языки — подвергшиеся посолке и содержащие в толще ткани от 4 до 8% поваренной соли.

3. Обработку и консервирование субпродуктов производят по технологической инструкции Министерства мясной и молочной промышленности СССР с соблюдением ветеринарных и санитарных правил.

4. Подлежащие выпуску субпродукты должны быть доброкачественными — свежими, чистыми, без каких-либо болезненных изменений, без признаков порчи и по обработке должны удовлетворять следующим требованиям:

Внесен Министерством  
мясной и молочной  
промышленности СССР

Утвержден Всесоюзным  
Комитетом Стандартов  
3/XII 1946 г.

Срок введения  
1/IV 1947 г.

Название суб-продуктов	Характеристика
Языки	Должны быть освобождены от жира, подъязычной мускульной ткани, лимфатических узлов, гортани, подъязычной кости, слизи и крови; соленые языки должны иметь на разрезе равномерную окраску ткани
Мозги	Должны быть целые, без повреждения оболочки, без наличия крови
Почки	Должны быть целые, освобожденные от жировой капсулы, мочеточников и наружных кровеносных сосудов
Печень	Должна быть освобождена от наружных кровеносных сосудов, лимфатических узлов, желчного пузыря с протоком

Мороженые субпродукты должны быть следующего вида: каждый экземпляр должен быть в отдельности, без смерзания по два или более экземпляров, с сохранением естественной формы; языки должны быть выпрямленными, без свертывания кольцом; печень может быть в виде блока..

5. Не допускаются к реализации в торговой сети:

- а) оттаявшие и вторично замороженные субпродукты, потерявшие цвет с поверхности;
- б) субпродукты с порезами и разрывами.

## II. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

6. Субпродукты должны быть упакованы отдельно по видам скота, по названиям и способу технологической и термической обработки.

7. Субпродукты, предназначенные для местной реализации, должны быть упакованы в чистые, удовлетворяющие санитарным требованиям, контейнеры или ящики, снабженные крышками.

8. Для транспортирования на дальние расстояния (при нахождении в пути более 12 час.) допускаются только мороженые субпродукты и соленые языки.

Мороженые субпродукты должны быть упакованы в чистые ящики, мешки из ткани или крафт-бумаги, в рогожные кули; ящики могут быть досчатые (остроганные с внутренней стороны), фанерные, картонные, гофренные.

Вес нетто каждого тарного места должен быть не более 50 кг.

Соленые языки должны быть упакованы в чистые прочные бочки, емкостью не более 300 л, с заливкой доверху рассолом.

9. Тару с субпродуктами четко маркируют посредством трафарета или этикетки с указанием следующих данных:

- а) наименование министерства, главка, предприятия;
- б) вид и название субпродуктов с указанием термической или технологической обработки;
- в) вес брутто и нетто;
- г) дата упаковки;
- д) «ГОСТ 1906—46».

10. Каждая отгружаемая партия субпродуктов сопровождается сертификатом Государственной мясной инспекции по качеству или удостоверением о качестве, выдаваемым отделом производственно-ветеринарного контроля предприятия. К сертификату или удостоверению о качестве должно быть приложено ветеринарное свидетельство.

В сертификате или удостоверении о качестве указывают:

- а) наименование отправителя,
- б) номер транспортного документа,
- в) номер ветеринарного свидетельства,
- г) количество тарных мест и вес нетто по каждому виду и названию субпродуктов и дату упаковки,
- д) технологическую или термическую обработку,
- е) соответствие требованиям ГОСТ 1906—46,
- ж) назначение (торговая сеть, промышленная переработка, сеть общественного питания).

### III. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

11. Приемку субпродуктов производят на основании сертификата или удостоверения о качестве путем выборочного вскрытия не менее 5% общего количества тарных мест партии для проверки качества и взвешивания.

В случае возникновения сомнений в соответствии субпродуктов качеству, указанному в сертификате или удостоверении о качестве, окончательное заключение о качестве дает Государственная мясная инспекция.

12. Отбор проб и лабораторное исследование производят по ОСТ НКММП 36.

## 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