НИФТР и СТ КЫРГЫЗСТАНДАРТ
РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР

Группа Н11

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ КОПЧЕНО-ВАРЕНЫЕ

Технические условия

Pork products, smoked-cooked.
Specifications

ГОСТ 18255—85

ОКП 92 1351

Дата введения 01.07.86

Настоящий стандарт распространяется на копчено-вареные продукты, изготовленные из свинины, предназначенные для реализации.

1. АССОРТИМЕНТ

1.1. Копчено-вареные продукты из свинины изготовляют следующих сортов и наименований:

высший сорт:

окорок тамбовский;
окорок воронежский;
окорок обезжиренный;
рулет ленинградский;
рулет ростовский;
шинка по-белорусски;
корейка;
грудинка;
балык свиной в оболочке;

второй сорт:

щековина (баки).

1.2. Кодовое обозначение приведено в приложении.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Копчено-вареные продукты из свинины должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции, с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности, утвержденных в установленном порядке.

2.2. Для выработки копчено-вареных продуктов из свинины применяют:

свинину по ГОСТ 7724 (включая туши подсвинков массой 30—38 кг) в охлажденном состоянии;

бекон соленый в полутушах по нормативно-технической документации;

для тамбовского окорока — тазобедренную часть от свиных полутуш первой категории; второй категории в шкуре, без шкуры; соленого бекона;

для воронежского окорока — лопаточную часть от свиных полутуш первой категории; второй категории в шкуре, без шкуры; соленого бекона;

для обезжиренного окорока — тазобедренную часть после снятия шпика с толщиной слоя не более 0,5 см от свиных полутуш второй, третьей, четвертой категорий в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой;

Издание официальное ★ **Перепечатка воспрещена**

для ленинградского рулета — тазобедренную часть без костей и хрящей (с голяшкой или без нее) от свиных полутуш первой категории; второй категории в шкуре, без шкуры; соленого бекона;

для ростовского рулета — лопаточную часть без костей и хрящей (с рулькой или без нее) от свиных полутуш первой категории; второй категории в шкуре, без шкуры; соленого бекона;

для шинки по-белорусски — тазобедренную часть от свиных полутуш первой категории; второй категории в шкуре; соленого бекона;

для корейки — спинную часть с ребрами и удаленными позвонками от свиных полутуш первой категории; второй категории в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой; соленого бекона;

для грудинки — грудореберную часть с ребрами с удаленной брюшиной от свиных полутуш первой категории; второй категории в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой; соленого бекона;

для балыка свиного в оболочке — спинную и поясничную мышцы (филей) с толщиной слоя шпика не более 0,5 см от свиных полутуш второй, четвертой категорий в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой;

для щековины (баков) — щековину от свиных полутуш всех категорий упитанности в шкуре;

соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830*, выварочную или молотую, помолов № 0, 1, 2, не ниже первого сорта;

натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197;

натрий азотистокислый (натрий нитрит) марки ОСЧ 7—3 по нормативно-технической документации;

сахар-песок по ГОСТ 21;

глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;

натрий аскорбиновокислый по нормативно-технической документации;

кислоту аскорбиновую пищевую по ГФ X;

натрий углекислый по ГОСТ 83;

натрий углекислый 10-водный по ГОСТ 84;

натрий двууглекислый по ГОСТ 2156;

натрия триполифосфат пищевой по ГОСТ 13493;

натрий фосфорнокислый однозамещенный 2-водный по ГОСТ 245;

натрий пирофосфорнокислый трехзамещенный пищевой по нормативно-технической документации;

синюги говяжьи по ГОСТ 13461;

пленку синюжную по ГОСТ 16403;

пленку целлюлозную по ГОСТ 7730, неокрашенную, нелакированную, обработанную и не обработанную антиблоком номинальной поверхностной плотностью, г/м^2, — 45, 55;

пленки полимерные комбинированные (полиэтиленцеллофановые, полиэтилен-полиамидные и аналогичные пленочные материалы), разрешенные Министерством здравоохранения СССР;

пакеты из полимерных пленочных материалов для продукции мясной и молочной промышленности по нормативно-технической документации, разрешенные Министерством здравоохранения СССР;

пергамент по ГОСТ 1341;

подпергамент по ГОСТ 1760;

шпагат из лубяных волокон по ГОСТ 17308, 3.34; 1,25; 1,0; 0,84 ктекс;

шпагат вискозный по нормативно-технической документации;

нитки льняные по ГОСТ 14961;

скобы алюминиевые для зажима упаковок из пленок, П-образные, по нормативно-технической документации.

Примечания:

1. Допускается использовать свинину в замороженном состоянии со сроком хранения не более 3 мес при отсутствии охлажденной свинины для предприятий, определенных Советами Министров союзных республик, по согласованию с Госстандартом.

2. Не допускается использовать свинину от туш хряков.

2.3. По органолептическим и физико-химическим показателям копчено-вареные продукты из свинины должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице.

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000

Наименование показателя	Характеристика и норма									
	Окорока			Рулеты		Шинка по-белорусски	Корейка	Грудинка	Балык свиной в оболочке	Щековина (баки)
	тамбовский	воронежский	обезжиренный	ленинградский	ростовский					
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без выхватов мяса и шпика, без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаны						Поверхность чистая, сухая, в шкуре или без шкуры, без выхватов мяса и шпика, без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаны, с петлей для подвешивания		Поверхность оболочки чистая, сухая Оболочка не нарушена. Перевязан шпагатом продольно-поперечно через каждые 5—8 см, с петлей для подвешивания	Поверхность чистая, сухая, в шкуре, без выхватов мяса и жира, без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаны, с петлей для подвешивания
	в шкуре, без шкуры	в шкуре, без шкуры	без шкуры	плотно свернутые шкурой или шпиком наружу, перевязанные шпагатом с двух сторон продольно и через каждые 5—8 см поперечно, с петлей для подвешивания. Рулеты, приготовленные из свинины без шкуры, должны быть завернуты в целлофан или другие пленки с последующей вязкой шпагатом		плотно свернутая шкурой наружу в виде рулета, перевязанная шпагатом 2—4 раза вдоль и через каждые 1,5 см поперечно, с петлей для подвешивания				
	с петлей для подвешивания									
Форма	Удлиненная, ножка отпилена в скакательном суставе с оставлением бугорка пяточной кости, таловая кость удалена	Прямоугольная, плоская, ножка отпилена в запястье	Удлиненная, ножка отпилена в скакательном суставе с оставлением бугорка пяточной кости, таловая кость удалена	Цилиндрическая или округленная, суживающаяся к ножке, для небольших — цилиндрическая		Округленная, удлиненная	Прямоугольная, с ребрами, позвонки удалены; толщина в тонкой части не менее 3 см	Прямоугольная, с ребрами, брюшина с сосками удалена; толщина в тонкой части не менее 2 см	Батоны слегка изогнутой формы	Неправильная или многоугольная, плоская

Продолжение

Наименование показателя	Характеристика и норма									
	Окорока			Рулеты		Шинка по-белорусски	Корейка	Грудинка	Балык свиной в оболочке	Щековина (баки)
	тамбовский	воронежский	обезжиренный	ленинградский	ростовский					
Консистенция	Упругая									
Вид на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета, без серых пятен, цвет жира белый или с розоватым оттенком, без пожелтения							жировая ткань с прослойками мышечной ткани	Мышечная ткань бледно-розового цвета, без серых пятен, цвет шпика белый или с розоватым оттенком, без пожелтения	Равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета, без серых пятен, цвет жира белый или с розоватым оттенком, без пожелтения
Запах и вкус	Запах копчения и ветчинности, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха									
Толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более	4,0	4,0	0,5	3,0	3,0	1,5	4,0	3,0	0,5	Не нормируется
Масса единицы готового продукта, кг	Не более 9,0	Не более 8,0	Не более 7,0	Не более 8,0	Не более 7,0	Не нормируется	Не менее 1,5	Не менее 1,0	Не нормируется	
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	
Массовая доля нитрита, %, не более	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003	