

NSVL RIIKLIKUD STANDARDID

697—55, 698—55, 779—55, 7724—55, 1822—55, 1935—55,
5284—55, 7595—55, 7596—55, 7597—55.

LIHA JA LIHASAADUSED

TALLINN 1956

A-21186

NSVL RIIKLIKUD STANDARDID

697—55, 698—55, 779—55, 7724—55, 1822—55, 1935—55,
5284—55, 7595—55, 7596—55, 7597—55

LIHA JA LIHASAADUSED

Ташкентский
Книжный
магазин
41.536

ARHIIVKOGU



EESTI RIIKLIK KIRJASTUS
TALLINN 1956

2

Tartu Riikliku Ülikooli
Raamatukogu
40536

ARHIIVKOGU

NSVL	R I I K L I K S T A N D A R D	GOST 1935—55
NSV Liidu Ministrite Nõukogu juures asuv Standardite, Mõõtude ja Mõöduriistade Komitee	LAMBA- JA KITSSELIHA KEREDENA	GOST-i 1935—42 asemele
		Grupp N 11

Käesolev standard hõlmab väikeste sarvloomade liha keredena, mis on veterinaarkontrolli poolt tunnustatud toidukõlblikuks.

I TEHNILISED TINGIMUSED

1 Liha peab töötleva NSV Liidu Liha- ja Piimasaaduste Tööstuse Ministeriumi tehnoloogiliste instruksioonide kohaselt, silmas pidades veterinaar-sanitaarseid eeskirju.

2. Liha liigitatakse:

a) jahtunud liha — siia kuulub liha, mis pärast kere töötlemist on jahtunud kas loomulikes tingimustes või jahutusruumides vähemalt 6 tundi ning mille pind on kattunud kuivekoorikuga, lihaskude elastne;

b) jahutatud liha — siia kuulub liha, mis pärast kere töötlemist on jahutatud temperatuurini 0 kuni +4° C lihaste sisemuses kontide juures; liha pind ei tohi olla niiske; lihaskude elastne;

c) külmutatud liha — siia kuulub liha, mis on külmutatud temperatuurini kuni —6° C lihaste sisemuses kontide juures. Temperatuuri mõõtmist sügaval lihastes (kintsus) teostatakse survetermomeetriga või metallraamistikus termomeetriga. Temperatuuri määramiseks valitakse partiisse kuuluva test keredest keskmise kaaluga kered.

3. Rammususe järgi jaotatakse liha:

a) esimese kategooria lamba- ja kitseliha;

b) teise kategooria lamba- ja kitseliha.

Esitanud NSV Liidu
Liha- ja Piimasaaduste
Tööstuse Ministerium ja
NSV Liidu Kaubandus-
ministerium

Kinnitanud Standardite, Mõõtude
ja Mõöduriistade Komitee
20. VII 1955. a.

Kehtestamise
tähtaeg
1. X 1955. a.

Rammususe astet iseloomustatakse järgmiste näitajatega:

Liha kategooria	Iseloomustus (alumised piirimäärad)
1. Esimese kategooria lamba- ja kitseliha	Lihased on rahuldavalt arenenud, selja ja turja piirkonnas ulatuvad veidi välja selgroolülide ogajätked, nahaalune rasv katab õhukese kihina kere, selga ja veidi ka ristluid; ribidel, ristluude ja vaagna piirkonnas võib olla tühimikke
2. Teise kategooria lamba- ja kitseliha	Lihased on nõrgalt arenenud, kondid ulatuvad märgatavalt välja, kere pinnal on kohati väikesi rasvakogumikke õhukese kihina, mis aga võivad ka puududa

Märkus. Lamba- ja kitseliha, mille näitajad rammususe suhtes on madalamad käesoleva standardiga määratud nõuetest, loetakse lahjaks.

4. Lamba- ja kitseliha väljastatakse realiseerimiseks tervete keredena koos sabade (välja arvatud kurdjutši lammas), jalgade ja ilma sõrgatsliigeseta) ja keres olevate neerude ning neeruümbruse rasvaga.

Märkus. Realiseerimiseks lubatakse väljastada lamba- ja kitskeresid sabadeta ja jalgadeta. Tööstuslikuks töötlemiseks võivad lamba- ja kitskered olla ilma neerude ja neerurasvata.

5. Realiseerimiseks tööstuslikuks töötlemiseks või säilitamiseks väljastatavatel keredel ei tohi olla siseorganite jääke, vereklompe, narmendavaid ääri ja kered ei tohi olla määratud.

Külmutatud keredel ei tohi peale selle esineda ka jääd ega lund.

6. Kerede pinnal ei tohi esineda vigastusi, verevalumeid ega löögijälgi. Esineda võivad puhastused ja nahaaluse rasva rebestused pinnal, mis ei ületa 10% kere välispinnast.

Märkus. Rammususe kategooria liha osas puhastusega, nahaaluse rasva rebestustega üle 10% välispinnast toimub vastavalt elus-tapalooma rammususe kindlaksmääramisele.

7. Realiseerimiseks ei ole lubatud väljastada, vaid kasutatakse tööstuslikuks töötlemiseks toidu eesmärgil:

- a) lahja liha;
- b) liha, mis on külmutatud rohkem kui üks kord;

c) värsket liha, mille värvus kaela piirkonnas on muutunud (tumenenud);

d) liha puhastustega ja nahaaluse rasvarebestustega, mille pind ületab 10% kere välispinnast.

Märkus. Ühiskondliku toitlustamise ettevõtetes on lubatud kasutada liha, mis on loetletud punktides c ja d.

II. VASTUVÕTUEESKIRJAD JA KATSETAMISE MEETODID

8. Igast ettevõttest (lihakombinaadist, külmhoonest) väljastatav lihapartii peab olema vastu võetud tootmis-veterinaarkontrolli osakonna või veterinaararsti poolt.

Ettevõtte peavad garanteerima liha vastavust käesoleva standardi nõuetele ja varustama iga lamba- ja kitseliha partii määratud vormikohaste dokumentidega, mis tõendavad liha kvaliteeti.

9. Partii all mõistetakse ükskõik millist lamba- ja kitseliha kogust ühest rammususe kategooriast, mis on vormistatud ühe kvaliteedi tõendiga ja esitatud üheaegselt üleandmiseks-vastuvõtmiseks või ülevaatuseks.

10. Liha väljastamisel realiseerimiseks või tööstuslikuks töötlemiseks tarbimiskohtades antakse ettevõtte veterinaararsti poolt dokument, mis tõendab liha kvaliteeti, või lüüakse saatekirjale vastav tempel veterinaarülevaatuse kohta; liha, mis saadetakse raudtee- või veetranspordiga, varustatakse Riikliku Toidukaupade Kvaliteedi Inspeksiooni sertifikaadiga ja veterinaartõendiga selle kohta, et liha on toiduks kõlblik; juhul kui puudub inspeksioonipunkt, varustatakse liha ettevõtte tootmis-veterinaarkontrolli osakonna või veterinaararsti poolt väljaantud kvaliteeditunnistuse ja veterinaartõendiga.

11. Sertifikaadis või kvaliteeditõendis märgitakse:

- a) saatja nimetus;
- b) saaja nimetus;
- c) transpordidokumendi number;
- d) liha liik, kategooria ja seisukord (jahutunud, jahutatud või külmutatud);
- e) iga kategooria liha kaal ja kohtade arv;
- f) töötlemise kuupäev (jahutatud ja jahenenud liha puhul);
- g) otstarve (realiseerimiseks või tööstuslikuks töötlemiseks);

- h) veterinaartõendi number (näidatakse sertifikaadis);
- i) jahutatud liha transportimise tähtaeg.

12. Lihapartii vastuvõtmist teostatakse kaasasolevate kvaliteedidokumentide alusel saabuva partii ülevaatuse teel.

Kahtluse tekkimisel liha rammususe kategooria õigesti määramise suhtes annab lõpliku seisukoha Riiklik Toidukau-pade Kvaliteedi Inspeksioon.

13. Kahtluse tekkimisel liha värskuse suhtes võetakse proo-vid ja teostatakse liha uurimist GOST-i 7269-54 «Liha. Labo-ratoorse uurimise meetodid» kohaselt.

III. MARKEERIMINE, TRANSPORTIMINE JA SÄILITAMINE

14. Igal kerel, mis väljastatakse lihakombinaadist või tap-mispunktist, peab olema tempel, kus on selgelt tähendatud ettevõtte nimetus ja liha rammususe kategooria, ja tempel veterinaarkontrolli tähendamiseks.

Templi löömist kere osadele teostatakse Liha- ja Piima-saaduste Tööstuse Ministeriumi tehnoloogilise instruksiooni kohaselt.

Liha kategooria märgistatakse:

- | | |
|--|--------------|
| esimese kategooria lamba- ja kitseliha | — numbriga 1 |
| teise kategooria lamba- ja kitseliha | — numbriga 2 |
| lahja lamba- ja kitseliha | — numbriga 3 |

Lihale (lamba- ja kitse-), mis on loetletud punktis 7 (peale lahja), lüüakse peale vastava kategooria tähendamise temp-liga täiendavalt «K».

15. Liha transportimist raudteetranspordiga teostatakse Teedeministeriumi instruksiooni kohaselt.

Transportimist veetranspordiga teostatakse NSV Liidu Merelaevastiku Ministeriumi ja NSV Liidu Jõelaevastiku Ministeriumi instruksiooni kohaselt, mis on kooskõlastatud NSV Liidu Tervishoiuministeriumiga.

Transportimist auto- ja hobustranspordiga teostatakse nii kinnistes, spetsiaalselt sisustatud kui ka lahtistes transpordi-vahendites, pannes kohustuslikult liha alla puhta lina ja kat-tes selle puhta kattega (present, purjeriie, bjäss), et kaitsta liha tolmu ja mustuse eest.

Auto- ja hobustranspordi puhul peab transpordivahend, mis on määratud lihaveoks, omama sanitaarpassi toidukaupade veoks.

16. Jahtunud ja jahutatud lamba- ja kitseliha peab säilitama nii jahutatavais kui ka mittejahutatavais ruumides ülesriputatult nii, et kered üksteist ei puutu. Jahutatud lamba- ja kitseliha peab säilitama temperatuuris 0 kuni $+2^{\circ}$ C, õhu suhtelise niiskuse kuni 85% juures.

17. Külmutatud lamba- ja kitseliha peab säilitama külhoohetes kuni miinus 8° C temperatuuri juures, õhu suhtelise niiskusega 90—100%, puidust restidele riita laotult.

18. Talvisel ajal, juhul kui puudub külmutamispind (välja arvatud NSV Liidu lõunarajoonid), on lubatud säilitada külmutatud lamba- ja kitseliha mittejahutatavais ladudes, kattes kohustuslikult lihariida (presendiga, purjeriidega, rogus-kiga või õlgmattidega) ja kinni pidades ettenähtud veterinaar- ja sanitaareeskirjadest.

19. Jahtunud, jahutatud ja külmutatud liha säilitamise tähtajad määratakse vastavate tehnoloogiliste instruksiooni-dega. Olenevalt liha kvaliteedist on ettevõtte tootmis-veterinaarkontrolli osakonnal või vanemal veterinaararstil õigus liha säilitamise tähtaega muuta.

NSVL NSV Liidu Ministrite Nõukogu juures asuv Standardite, Mõõtude ja Mööduriistade Komitee	RIIKLIK STANDARD LOOMALIHA POOL- JA VEERANDKEREDENA	GOST 779—55 GOST-i 779—49 asemele Grupp N 11
<p>Käesolev standard hõlmab suurte sarvloomade — täiskasvanud ja noorte veiste liha, mis on veterinaarkontrolli poolt tunnistatud toidukõlblikuks.</p>		
<p style="text-align: center;">I. TEHNILISED TINGIMUSED</p>		
<p>1. Liha peab töötleva NSV Liidu Liha- ja Piimasaaduste Tööstuse Ministeeriumi tehnoloogiliste instruksioonide kohaselt, silmas pidades veterinaar-sanitaarseid eeskirju.</p>		
<p>2. Liha liigitatakse:</p>		
<p>a) jahtunud liha — siia kuulub liha, mis pärast kere töötlemist on jahtunud loomulikes tingimustes või jahutusruumides vähemalt 6 tundi ning mille pind on kattunud kuivekooriga; lihaskude elastne;</p>		
<p>b) jahutatud liha — siia kuulub liha, mis pärast kere töötlemist on jahtunud temperatuurini 0 kuni +4° C lihaste sisemuses kontide juures. Liha pind ei tohi olla niiske; lihaskude elastne;</p>		
<p>c) külmutatud liha — siia kuulub liha, mis on külmutatud temperatuurini mitte üle —6° C lihaste sisemuses kontide juures.</p>		
<p>Temperatuuri määramist lihaste sisemuses (kintsus) teostatakse surutermomeetri või metallraamistikus termomeetriga. Temperatuuri määramiseks valitakse partiisse kuuluvatest keredest keskmise kaaluga kered.</p>		
<p>3. Rammususe järgi jaotatakse liha:</p>		
<p>a) esimese kategooria loomaliha</p>		
<p>b) teise kategooria loomaliha</p>		
<p>Esitanud NSV Liidu Liha- ja Piimasaaduste Tööstuse Ministeerium ja NSV Liidu Kaubandusministeerium</p>	<p>Kinnitanud Standardite, Mõõtude ja Mööduriistade Komitee 20. VII 1955. a.</p>	<p>Kehtestamise tähtaeg 1. X 1955. a.</p>

Rammususe astet iseloomustatakse järgmiste näitajatega:

Liha kategooria	Iseloomustus (alumised piirimäärad)
1. Esimese kategooria loomaliha	<p>a) täiskasvanud loomadest: lihased on rahuldavalt arenenud, selgrootülilide ogajätked, päraluunukid ja puusanukid ei ulatu järsult välja; nahaalune rasv katab kere kaheksandast ribist päraluu nukkideni, lubatud on suuremad tühimikud; kaelal, abaluudel, esiribidel, puusadel, vaagna ja kubeme piirkonnas esineb väiksemaid rasvakogumikke;</p> <p>b) noorloomadest: lihased on arenenud rahuldavalt, selgroot- ja ristluulilide ogajätked ulatuvad veidi välja, rasvakogumikke esineb ainult sabajuurel ja puusa sisemise külje ülemises osas.</p>
2. Teise kategooria loomaliha	<p>a) täiskasvanud loomadest: lihased on arenenud vähemrahuldavalt (puusadel on õõnsused), selgrootülilide ogajätked, päraluunukid ja puusanukid ulatuvad selgesti välja, nahaalust rasva esineb väikestes kogumikkudes päraluu nukkide, ristluude ja viimaste ribide piirkonnas;</p> <p>b) noorloomadest: lihased on arenenud vähemrahuldavalt (puusadel on õõnsused), selgrootülilide ogajätked, päraluunukid ja puusanukid ulatuvad selgesti välja, rasvakogumikud võivad puududa.</p>

Märkused:

1. Liha, mille näitajad rammususe suhtes on madalamad käesoleva standardiga määratud nõuetest, loetakse lahjaks.

2. Kastreerimata härgade liha arvestatakse tegeliku rammususe järgi.

4. Liha väljastatakse realiseerimiseks pikuti poolkeredena või veeranditena ilma sisemiste nimmelihasteta (väljalõiked). NSV Liidu Liha- ja Piimasaaduste Tööstuse Ministeriumi loaga on loomaliha poolkeresid ja veerandeid lubatud väljastada allesjätud sisemiste nimmelihastega (väljalõiked).

Poolkerede jaotamist veeranditeks teostatakse 11. ja 12. ribi vahelt.

5. Poolkeredel ja veeranditel, mis väljastatakse realiseerimiseks tööstuslikuks töötlemiseks või säilitamiseks, ei tohi esineda siseorganite osi, vereklompe ja narmendavaid ääri. Liha ei tohi olla määrdunud.

Külmutatud poolkeredel ja veeranditel ei tohi peale selle esineda jääd ega lund.

6. Poolkerede või veerandite pinnal ei tohi olla vigastusi, verevalumeid ega löögijälgi, esineda võivad puhastused ja nahaaluse rasva rebestused, mis ei ületa 15% välispinnast.

Märkus. Rammususe kategooria liha osas puhastustega, nahaaluse rasva rebestusega üle 15% välispinnast, toimub vastavalt elus tapalooma rammususe kindlaksmääramisele.

7. Realiseerimiseks ei ole lubatud väljastada, vaid kasutatakse tööstuslikuks töötlemiseks toidu eesmärgil:

- a) lahja liha;
- b) kastreerimata härgade liha;
- c) liha puhastustega ja nahaaluse rebestustega, mis ületab 15% poolkere või veerandi välispinnast, samuti ka liha, mis ei ole selgroogupidi õigesti poolitatud (on jäetud terved selgroolülid);
- d) liha, mis on külmutatud rohkem kui üks kord;
- e) värske liha, kuid mille värvus kaela piirkonnas on muutunud (tumenenud).

Märkus. Ühiskondliku toitlustamise ettevõtetes on lubatud kasutada liha, mis on näidatud punktides c ja e.

II. VASTUVÕTUEESKIRJAD JA KATSETAMISMEETODID

8. Iga ettevõttest (lihakombinaadist, külmhoonest) väljastatav lihapartii peab olema vastu võetud tootmis-veterinaarkontrolli osakonna või veterinaararsti poolt.

Ettevõtted peavad garanteerima, liha vastavust käesoleva standardi nõuetele ja varustama iga lihapartii määratud vormikohaste dokumentidega, mis tõendavad liha kvaliteeti.

9. Partii all mõistetakse ükskõik millist liha kogust ühest rammususe kategooriast, mis on vormistatud ühe kvaliteeditõendiga ja esitatud üheaegseks üleandmiseks-vastuvõtmiseks või ülevaatuseks.

10. Liha väljastamisel realiseerimiseks või tööstuslikuks töötlemiseks tarbimise kohtades antakse ettevõtte veterinaararsti poolt dokument, mis tõendab liha kvaliteeti, või lüüakse saatekirjale vastav tempel veterinaarülevaatuse kohta; liha, mis saadakse raudtee- või veetranspordiga, varustatakse Riikliku Toidukaupade Kvaliteedi Inspeksiooni sertifikaadiga ja veterinaartõendiga selle kohta, et liha on toiduks kõlblik, juhul kui puudub inspeksioonipunkt, varustatakse liha ettevõtte tootmis-veterinaarkontrolli osakonna või veterinaararsti poolt välja antud kvaliteeditunnistuse ja veterinaartõendiga.

11. Sertifikaadis või kvaliteeditõendis märgitakse:

- a) saatja nimetus;
- b) saaja nimetus;
- c) transpordidokumendi number;
- d) liha liik, kategooria ja seisukord (jahtunud, jahutatud või külmutatud);
- e) iga kategooria liha kaal ja kohtade arv;
- f) töötlemise kuupäev (jahutatud ja jahenenud liha puhul);
- g) otstarve (realiseerimiseks või tööstuslikuks töötlemiseks);
- h) veterinaartõendi number (näidatakse sertifikaadis);
- i) jahutatud liha transportimise tähtaeg.

12. Lihapartii vastuvõtmist teostatakse kaasasolevate kvaliteedidokumentide alusel, saabuva partii ülevaatuse teel.

Kahtluse tekkimisel liha rammususe kategooria õigesti määramise kohta annab lõpliku seisukoha Riiklik Toidukaupade Kvaliteedi Inspeksioon.

13. Kahtluse tekkimisel liha värskuse suhtes võetakse proovid ja teostatakse liha uurimist GOST-i 7269-54 «Liha. Laboratoorse uurimise meetodid» kohaselt.

III. MARKEERIMINE, TRANSPORTIMINE JA SÄILITAMINE

14. Igal poolkerel ja veerandil, mis väljastatakse lihakombinaadist või tapmispunktist, peab olema tempel, kus on selgesti tähendatud ettevõtte nimetus ja liha rammususe kategooria, ja tempel veterinaarkontrolli tähendamiseks.

Templi lõõmist kere osadele teostatakse NSV Liidu Liha- ja Piimasaaduste Tööstuse Ministeeriumi tehnoloogilise instruksiooni kohaselt.

15. Liha kategooria märgistatakse:

- esimese kategooria loomaliha — numbriga 1
- teise kategooria loomaliha — numbriga 2
- lahja loomaliha — numbriga 3

16. Lihale, mis on loetletud punktis 7 (peale lahja liha), lüüakse peale vastava kategooria tähendamise templiga täienavalt täht «K».

17. Liha transportimist raudteetranspordiga teostatakse Teedeministeeriumi instruksiooni kohaselt.

Transportimist veetranspordiga teostatakse NSV Liidu Merelaevastiku Ministeeriumi ja NSV Liidu Jõelaevastiku Ministeeriumi instruksiooni kohaselt, mis on kooskõlastatud NSV Liidu Tervishoiuministeeriumiga.

Transportimist auto- ja hobustranspordiga teostatakse nii kinnistes, spetsiaalselt sisustatud transpordivahendites kui ka lahtistes, pannes kohustuslikult liha alla puhta lina ja kattes liha puhta kattega (present, purjeriie, bjäss), et kaitsta seda tolmu ja mustuse eest.

Auto- ja hobustranspordi puhul peab transpordivahend, mis on määratud lihaveoks, omama sanitaarpassi toidukaupade veoks.

18. Jahtunud ja jahutatud liha peab säilitama nii jahutatavais kui ka mittejahutatavais ruumides ülesriputatult nii, et kered üksteist ei puutu. Jahutatud liha peab säilitama temperatuuris 0 kuni pluss 2° C, õhu suhtelise niiskuse juures mitte üle 85%.

19. Külmutatud liha peab säilitama külmhoonetes temperatuuri juures mitte üle miinus 8° C, õhu suhtelise niiskusega 9—100%, puidust restidele riita laotult.

20. Talvisel ajal, juhul kui puudub külmutamispind (välja arvatud NSV Liidu lõunarajoonid), on lubatud säilitada külmutatud liha mittejahutatavais ladudes, kattes kohustuslikult lihariida (presendiga, purjeriidega, roguskiga või õlgmattidega) ja kinni pidades ettenähtud veterinaar- ja sanitaareeskirjadest.

21. Jahtunud, jahutatud ja külmutatud liha säilitamise tähtajad määratakse vastavate tehnoloogiliste instruksioonidega. Olenevalt liha kvaliteedist on ettevõtte tootmis-veterinaarkontrolli osakonnal või vanemal veterinaararstil õigus liha säilitamise tähtaega muuta.

NSVL NSV Liidu Ministrite Nõukogu juures asuv Standardite, Mõõtude ja Mööduriistade Komitee	RIIKLIK STANDARD	GOST 7724—55
	SEALIHA KEREDENA JA POOLKEREDENA	GOST-i 1214—55 asemele
		Grupp N 11

Käesolev standard hõlmab täiskasvanud sigade, noorte sigade (kesikute) ja põrsaste liha, mis on tunnustatud veterinaarkontrolli poolt toidukõlblikuks.

I. TEHNILISED TINGIMUSED

1 Sigade ja põrsaste tapmist ja töötlemist teostatakse NSV Liidu Liha- ja Piimasaaduste Tööstuse Ministeeriumi tehnoloogiliste instruksioonide kohaselt, silmas pidades veterinaar- ja sanitaareeskirju.

2. Sea- ja põrsaliha liigitatakse:

a) jahtunud liha — siia alla kuulub liha, mis pärast kere töötlemist on jahenenud loomulikes tingimustes või jahendamise ruumides vähemalt 6 tundi;

b) jahutatud liha — siia alla kuulub liha, mis pärast kere töötlemist on jahutatud kuni $+4^{\circ}$ C temperatuurini lihaste sisemuses kontide juures;

c) külmutatud liha — siia alla kuulub liha, mis on külmutatud üle miinus 6° C temperatuurini lihaste sisemuses kontide juures.

Temperatuuri mõõtmist lihastes (kintsus) teostatakse suurtermomeetri või metallraamistikus termomeetriga. Temperatuuri määramiseks valitakse partiisse kuuluvatest seakeredest keskmist kaalu iseloomustavad kered.

3. Olenevalt töödeldud sigade vanusest, nuumamisviisist ja rammususest liigitatakse sealiha:

a) rasvane, peki paksusega alates 4 sm-st ja rohkem,

b) peekon, peki paksusega alates 2 sm-st kuni 4 sm-ni,

c) lihane, peki paksusega alates 1,5 sm-st kuni 4 sm-ni.

Sealiha, mis kuulub rammususe poolest kategooriasse «lihane», peab olema kaetud kogu kere või poolkere ulatuses pekikihiga;

sellesse kategooriasse kuuluvad hea rammususega noorsaad (kesikud) kaaluga 12 kg-st kuni 38 kg-ni, omades nahalaluse rasvakihi selja-, laba- ja tagumistel osadel;

d) I ja II kategooria põrsaliha.

Esitanud NSV Liidu
Liha- ja Piimasaaduste
Tööstuse Ministeerium

Kinnitanud Standardite, Mõõtude
ja Mööduriistade Komitee
29. X 1955. a.

Kehtestamise
tähtaeg
1. XI 1955. a.

I kategooria — piimpõrsaste kered kaaluga 1,5 kuni 5 kg, viimane kaasa arvatud; kere kuju peab olema ümarik, selgroolülide teravikud ja ribilüüd ei ole märgatavad.

II kategooria — põrsaste kered kaaluga alates 5-st kuni 12 kg-ni; kere kuju ei ole täiesti ümarik, selgroolülide teravikud võivad olla natuke märgatavad, nahaalune rasv katab selja-, laba- ja keha tagumisi osi.

4. Sealiha ja noorsigade (kesikute) kered, mis ei vasta rammususe poolest kategooria «lihane» nõuetele, loetakse lahjaks lihaks.

5. Sealiha, mis saadakse pärast peki äralõikamist, loetakse pekita (kooritud) lihaks.

6. 3. punktis on märgitud peki paksus ilma kamarata. Külmutatud sealiha peki paksust vähendatakse 0,5 sm võrra. Peki paksus rammususe kategooria määramiseks mõõdetakse selgroolülide ogajätkude pealt 6. ja 7. ribi vahelisel tasemel.

7. Vaidluse all olevate partiide üleandmisel-vastuvõtmisel tehakse kindlaks kesikute ja põrsaste kerede nahaalune rasv seljal, labal ja sinkidel kamara katkilõikamise teel.

8. Peekon-sealiha peab tootma peekonsigadest, mis peavad vastama GOST-i 1213-55 «Sead tapmiseks. Konditsiooni määramine» nõuetele. Peekon-sealiha peab omama tiheda, valge värvusega peki, lubatud on roosaka värvitooni esinemine. Kamar peab olema õhuke ja vigastusteta (sisselõiked, kriimustused).

9. Rasvane ja lihane sealiha väljastatakse realiseerimiseks kaubandusvõrgus ja ühiskondliku toitlustamise võrgus ilma kamarata, peekon-sealiha ja noorte sigade (kesikute) kered — koos kamaraga.

10. Sealiha ja noorte sigade (kesikute) kered väljastatakse realiseerimiseks pikuti poolitatud poolkeredena.

Sigade saagimist või raumist pikuti poolkeredeks teostatakse selgroo keskjoont mööda nii, et terved lülid ei jääs kummalegi poolele ja ilma lülisid killustamata.

Sigade kered, kaaluga alla 38 kg, võib realiseerida terve keredena.

Esimese kategooria piimpõrsaste kered väljastatakse koos kamaraga, jättes kere külge pea, saba, esimesed ja tagumised jalad; kõik sise- ja suguelundid peab kõrvaldama.

Teise kategooria pörsaste kered väljastatakse kamaraga, ilma pea ja jalgadeta (esimesed kuni randme liigeseni, tagumised hüppeliigeseni) ja ilma sise- ja suguelundideta.

11. Sigade poolikutel või tervetel keredel, mis väljastatakse realiseerimiseks, tööstuslikuks töötlemiseks või säilitamiseks, ei tohi olla harjaseid, siseelundite jäätmeid, vereklompe, narmendavaid ääri ja mustust. Külmutatud keredel ei tohi olla jääd ja lund.

Esimese kategooria pörsaste kerede välispinnal ei ole peale selle lubatud traumaatilisi vigastusi, verevalanguid ja naha sisselõikeid.

12. Sigade ja kesikute keredel ja poolkeredel ei tohi olla pinnapealseid vigastusi, verevalanguid ja löögijälgi; lubatud on väljastada realiseerimiseks (kaubandusvõrgus) seakereid ja poolkeresid, mille puhastuste pind ei ületa 10% kere või poolkere kogupinnast, või nahaaluse rasva rebestustega, mis ei ületa 15% kogupinnast.

13. Realiseerimiseks ei ole lubatud väljastada, vaid kasutatakse töötlemiseks toiduks.

a) lahja sealiha;

b) kuldiliha;

c) metssealiha;

d) sealiha, mille puhastuste pind ületab 10% poolkere või kere kogupinnast, või kui nahaaluse rasva rebestused ületavad 15% kogupinnast, ja samuti kui liha ei ole õigesti lahti raiutud selgroogu mööda (on jäetud terveid selgroolülisid);

e) sealiha, mida on rohkem kui üks kord külmutatud ja kui liha ja rasva värvus on märgatavalt muutunud, kuid on heakvaliteediline;

f) kolletunud pekiga.

Ühiskondliku toitlustamise ettevõtetes lubatakse kasutada alapunktis «d» tähendatud sealiha.

II. VASTUVÕTUEESKIRJAD JA KATSETAMISMEETODID

14. Iga ettevõttest (lihakombinaadist, külmhoonest) väljastatav sealihapartii peab olema vastu võetud tootmis-veterinaarkontrolli osakonna või veterinaararsti poolt.

Ettevõtted peavad garanteerima väljastatava sealiha vastavust käesoleva standardi nõuetele ja varustama iga sealiha partii määratud vormikohaste dokumentidega, mis tõendavad liha kvaliteeti.

15. Partii all mõistetakse ükskõik millist sealiha hulka ühest rammususe kategooriast, mis on vormistatud ühe kvaliteeditõendiga ja on esitatud üheaegseks üleandmiseks-vastuvõtmiseks või ülevaatuseks.

16. Sealiha väljastamisel tööstuslikuks töötlemiseks või realiseerimiseks tootmis- või säilitamise kohtades antakse ettevõtte veterinaararsti poolt dokument, mis tõendab liha kvaliteeti, või lüüakse saatekirjale vastav tempel veterinaarülevaatuse kohta; liha, mis saadetakse raudtee- või veetranspordiga, varustatakse Riikliku Toidukaupade Kvaliteedi Inspeksiooni sertifikaadiga ja veterinaartõendiga selle kohta, et liha on toidukõlblik; juhul kui puudub inspeksioonipunkt, varustatakse liha ettevõtte tootmis-veterinaarkontrolli osakonna või veterinaararsti poolt väljaantud kvaliteeditunnistusega ja veterinaartõendiga.

17. Sertifikaadis või kvaliteeditõendis märgitakse:

- a) saatja nimetus;
- b) saaja nimetus;
- c) transpordidokumendi number;
- d) sealiha liik, kategooria ja seisukord (jahtunud, külmutatud);
- e) sealiha iga kategooria kaal ja kohtade arv;
- f) töötlemise kuupäev (jahtunud ja jahutatud sealihale);
- g) otstarve (realiseerimiseks või tööstuslikuks töötlemiseks);
- h) veterinaartõendi number (näidatakse sertifikaadis);
- i) transportimise tähtaeg.

18. Sealihapartii vastuvõtmist teostatakse kaasasolevate kvaliteeti tõendavate dokumentide ja saabunud partii ülevaatuse alusel.

Kahtluse tekkimisel rammususe õigesti määramise suhtes annab lõpliku seisukoha Riiklik Toidukaupade Kvaliteedi Inspeksioon.

19. Kahtluse tekkimise puhul liha värskuse suhtes võetakse proovid ja teostatakse sealiha kontrollimist GOST-i 7269-54 «Liha. Laboratoorse uurimise meetodid» kohaselt.

III. MARKEERIMINE, PAKKIMINE, TRANSPORTIMINE JA SÄILITAMINE

20. Igal poolikul või tervel kerel, mis väljastatakse liha-kombinaadist või tapmispunktist, peab olema tempel sealiha rammususe kategooria määramise kohta ja tempel veterinaar-kontrolli kohta.

21. Tembeldamist teostatakse NSV Liidu Liha- ja Piima-tööstuse Ministeeriumi instruksiooni kohaselt.

22. Sealiha rammusust märgitakse:

rasvane — numbriga «1»

peekon — numbriga «2»

lihane — numbriga «3»

pekita (kooritud) liha — numbriga «4»

lahja — numbriga «5»

põrsad I kategooria — tähega «M»

põrsad II kategooria — tähega «Π»

noorsead (kesikud) — numbriga «3» ja tähega «M»

Sealiha, mis on loetletud punktis 13 (peale lahja), märgis-tatakse peale vastava kategooria täiendavalt veel tempeliga, lüües tähe «K».

Esimese kategooria piimpõrsaste tembeldamist teostatakse lipiku abil, mis seotakse nõoriga tagumise jala külge.

Lipikule kantakse veterinaarülevaatuse tempel ja täht «M»

Teise kategooria põrsaste ja noorsigade (kesikute) liha tembeldamisel lüüakse keredele veterinaarülevaatuse tempel ja vastav tähis (p. 22).

23. Esimese ja teise kategooria põrsaste kered väljasta-takse lihatööstuse ettevõtetest seest hõoveldatud laud- või vineerkastides, äga ka kartongist karpides. Taaral peab olema kaas, taara peab olema puhas, kuiv, ilma hallituse või mõne muu võõrlõhnata, ja peab kaitsma liha vigastuse ja määrdu-mise eest.

Kasti või karbi netokaal ei tohi ületada 30 kg.

24. Sealiha transportimist raudteetranspordiga teosta-takse Teedeministeeriumi instruksiooni kohaselt.

Sealiha transportimist veetranspordiga teostatakse NSV Liidu Merelaevastiku Ministeeriumi ja NSV Liidu Jõelaevastiku Ministeeriumi instruksiooni kohaselt, mis on kooskõlas-tatud NSV Liidu Tervishoiuministeeriumiga.

Transportimist auto- ja hobustranspordiga teostatakse nii kinnistes, spetsiaalselt sisustatud transpordivahendites kui ka lahtiselt, pannes kohustuslikult sealiha alla puhta lina ja kat-tes liha puhta kattega (presendi, purjeriide, bjässiga) selle kaitsmiseks tolmu ja mustuse eest.

Auto- ja hobustranspordi puhul peab transpordivahend, mis on määratud sealiha veoks, omama sanitaarpassi toidukau-
pade veoks.

25. Jahtunud ja jahutatud sealiha peab säilitama nii jahu-
tatavates kui ka mittejahutatavates ruumides ülesriputatult
nii, et kered üksteist ei puutuks.

Jahutatud sealiha peab säilitama 0 kuni $+2^{\circ}$ C tempera-
tuuri juures, kusjuures õhu suhteline niiskus ei tohi olla üle
85%.

26. Külmutatud sealiha peab säilitama külmhoonetes tem-
peratuuri juures mitte üle -8° C ja õhu suhtelise tempera-
tuuri juures 90—100%, puidust restidele riita laotult.

27. Talvisel ajal, juhul kui külmhoonetes ei ole pinda, võib
külmutatud sealiha (välja arvatud NSV Liidu lõunarajoonid)
säilitada mittejahutatavais ladudes, kattes lihariida kohustus-
likult presendiga, purjeriidega, roguskiga või õlgmattidega ja
kinni pidades ettenähtud veterinaar- ja sanitaareeskirjadest.

28. Jahtunud, jahutatud ja külmutatud sealiha säilitamise
tähtajad määratakse vastavate tehnoloogiliste instruksiooni-
dega. Olenevalt sealiha kvaliteedist võib ettevõtte tootmis-
veterinaarkontrolli osakond või vanem sanitaararst muuta sea-
liha säilitamise tähtaega.

NSVL

NSV Liidu Ministrite
Nõukogu juures asuv
Standardite, Mõõtude ja
Mõöduriistade Komitee

RIIKLIK
STANDARD

LAMBA- JA KITSELIHA
TÜKELDAMINE
JAEKAUBANDUSE JAOKS

GOST
7596—55

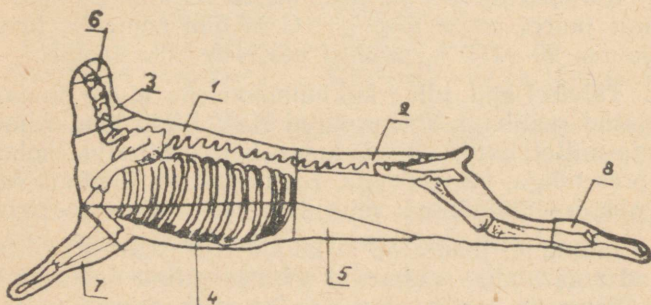
GOST-i HKПП ja
HKBT 8473/23
asele

Grupp N 11

Käesolev standard kehtib lambakerede üksikutesse sordilistesse osadesse tükeldamise kohta jaekaubanduse jaoks.

I. TEHNILISED TINGIMUSED

1. Iga kere jaotatakse risti kaheks pooleks — esimeseks ja tagumiseks — joont mööda, mis kulgeb viimase ribi tagant,
2. Esimene ja tagumine kerepool jaotatakse üksikuteks tükkideks alljärgneva skeemi kohaselt:



3. Tükkide nimetused ja sordilisus

I sort

- 1) Selja-labatükk.
- 2) Tagumine tükk.

II sort

- 3) Kael (ilma lõiketükita).
- 4) Ribitükk.
- 5) Kõhuliha.

Esitanud NSV Liidu
Liha- ja Piimasaaduste
Tööstuse Ministeerium ja
NSV Liidu Kaubandus-
ministeerium

Kinnitanud Standardite, Mõõtude
ja Mõöduriistade Komitee
20. VII 1955. a.

Kehtestamise
tähtaeg
1. X 1955. a.

III sort

- 6) Kaela lõiketükk.
- 7) Esikoot.
- 8) Tagukoot.

4. Tükide anatoomilised piirid

Kaela lõiketükk

Kaela lõiketükk eraldatakse kaela suhtes ristisuunas, läbi-des keskelt teise kaelalüli.

Kaela lõiketükki kuulub esimene kaelalüli ja pool teisest kaelalulist.

Kaelatükk

Raiepiirid kulgevad:

- a) esimene — kaela lõiketüki eraldamise joont mööda;
- b) tagumine — viienda ja kuuenda kaelalüli vahelt mööda eellaba lohku.

Kaelatükki kuulub kolm ja pool kaelalüli.

Selja-labatükk

Raiepiirid kulgevad:

- a) esimene — kaelatüki joont mööda;
- b) tagumine — esimese nimmelüli eest;
- c) alumine — joont mööda viimase ribi keskelt õlaluu ülemise osani.

Selja-labatükki kuuluvad 2 viimast kaelalüli, kõik selja-lülid neile vastavate ribidega (ilma alumiste kolmandikku-deta), laba ja õlaluu ülemine osa, neerud koos neeruümbruse rasvaga.

Ribitükk

Raiepiirid kulgevad:

- a) esimene — esikoodi eraldamise joont mööda;
- b) ülemine — selja-labatüki eraldamise joont mööda;
- c) tagumine — mööda viimast ribi.

Rinnatükki kuuluvad ribide alumised otsad, kogu rinna-luu koos kõhrluuga ja õlaluu alumine osa.

Esikoot

Raiepiir läbib õla-küünarliigese.

Esikooti kuuluvad küünarluu ja kodarluu. Esineda võib ka eessääreluu.

Kõhuliha

Raiepiirid kulgevad:

- a) esimene — kere esimese poole tagumisest eraldamise joont mööda;
- b) ülemine — sirgjoont mööda suunaga põlveliigesest viimase ribi keskele.

Kõhulihas ei ole konte.

Tagumine tükk

Raiepiirid kulgevad:

- a) esimene — kere esimese poole tagumisest eraldamise joont mööda;
- b) alumine — kõhuliha eraldamise joont mööda;
- c) tagumine — risti läbi sääreluu, 1—2 sm ülaltpoolt achillese kõõluseid.

Tagatükki kuuluvad kõik nimme-, vaagna-, ristluu- ja sabalülid, reieluu ja osa sääreluud.

Tagukoot

Raiepiir kulgeb risti sääreluuga 1—2 sm ülevalpool lihaste üleminekut achillese kõõlusteks.

Tagakooti kuulub osa sääreluud ja hüppeliiges. Esineda võib ka eessääreluu.

II. MARKEERIMINE

Kere üksikute sordiliste osade markeerimist teostatakse järgmiselt:

- a) väljastamisel tööstuslikest ettevõtetest (lihakombinaadid, külmhooned) — igale pakkeühikule etiketi asetamisega, millel tähendatakse kereosa nimetus ja liha sort;
 - b) kauplustes — kereosade sortide viisi eraldi ladumise, tähendades lipikutele sordi ja hinna.
-

NSVL

NSV Liidu Ministrite
Nõukogu juures asuv
Standardite, Mõõtude ja
Mööduriistade Komitee

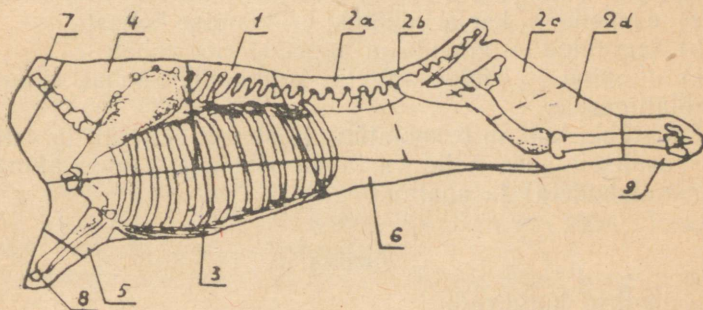
RIIKLIK
STANDARDLOOMALIHA TÜKELDAMINE
JAEKAUBANDUSE JAOKSGOST
7595—55OST-i HKПП ja
HKBT 8472—22
asele

Grupp N 11

Käesolevas standardis on ette nähtud loomakerede, poolkerede ja veerandite tükeldamise kord üksikutesse sordilistesse osadesse jaekaubanduse jaoks.

I. TEHNILISED TINGIMUSED.

1. Loomakered, poolkered ja veerandid jaotatakse üksikuteks tükkideks alljärgneva skeemi kohaselt:



2. Tükkide nimetused ja sordilisus

I sort

- 1) Seljatükk.
- 2) Tagumine tükk (filee 2a, ristluutükk 2b, sabatükk 2c, reietükk 2d).
- 3) Rinnatükk.

II sort

- 4) Labatükk.
- 5) Ölatükk.
- 6) Kõhuliha.

Esitanud NSV Liidu
Liha- ja Piimasaaduste
Tööstuse Ministerium ja
NSV Liidu Kaubandus-
ministerium

Kinnitanud Standardite, Mõõtude
ja Mööduriistade Komitee
20. VII 1955. a.

Kehtestamise
tähtaeg
1. X 1955. a.

III sort

- 7) Kaela lõiketükk.
- 8) Esikoot.
- 9) Tagukoot.

3. Tükkide anatoomilised piirid

Kaela lõiketükk

Kaela lõiketükk eraldatakse joont mööda, mis läheb teise ja kolmanda kaelalüli vahelt. Kaela lõiketükk haarab esimese ja teise kaelalüli.

Labatükk

Raiepiirid kulgevad:

- a) esimene — kaela lõiketüki eraldamise kohast;
- b) tagumine — viienda ja kuuenda ribi vahelt;
- c) alumine — ribide alumise kolmandiku kohal, suunaga aba-õlaliigesele.

Labatükki kuulub 5 kaelalüli, 4 esimest seljalüli tervelt ja viies osaliselt koos neile vastavate ribidega (ilma alumiste kolmandikkudeta) ja abaluu.

Õlatükk

Raiepiirid kulgevad:

- a) ülemine — aba-õlaliigese tasemel;
 - b) alumine — ristisuunas kodarлуу (koodi) keskelt.
- Rinnatükist eraldatakse õlatükk kõhukile läbilõikamise teel. Õlatükki kuulub õlaluu, pool kodarлуud ja pool küünarлуud.

Esikoot

Esikoot eraldatakse joont mööda, mis kulgeb keskelt ristisuunas läbi küünar- ja kodarлуu.

Esikooti kuulub alumine pool küünarлуud ja alumine pool kodarлуud ning randmeliigese luud.

Rinnatükk

Raiepiirid kulgevad:

- a) ülemine — joont mööda, mis läheb viimase ribi alumisest kolmandikust aba-õlaliigesele;

b) tagumine — sirgjoont mööda, mis läheb 11. ja 12. ribi vahelt.

Rinnatükki kuulub rinnaluu koos kõhrluuga ja ribide alumised kolmandikud.

Seljatükk

Raiepiirid kulgevad:

a) esimene — labatüki eraldamise joont mööda;

b) tagumine — 11. ja 12. ribi vahelt;

c) alumine — rinnatüki eraldamise joont mööda.

Seljatükki kuuluvad 6 seljalüli, alates kuuendast kuni üheteistkümnendani, viimane kaasa arvatud, nende juurde kuuluvad kuus ribi, mis on raiutud rinnatüki eraldamise joont mööda, ja osa viiendast lülist.

Kõhuliha

Raiepiirid kulgevad:

a) ülemine — suunaga põlveliigesest viimase ribi alumise kolmandikuni;

b) esimene — mööda sirgjoont 11. ja 12. ribi vahelt;

c) tagumine — mööda kõhuseina lõpposa selle ühenduskohani vaagna ja puusaosadega.

Kõhulihasse kuulub 12. ja 13. ribi alumised kolmandikud.

Tagumine tükk

Raiepiirid kulgevad:

a) esimene — 11. ja 12. ribi vahelt;

b) alumine — kõhuliha eraldamise joont mööda;

c) tagumine — tagukoodi eraldamise joont mööda.

Tagumisse tükki kuuluvad 2 viimast seljalüli koos ribidega (ilma alumiste kolmandikkudeta), nimmelülid, ristluu, 2 sabalüli, puusaluu, vaagnaluu ja sääreluu ülemised kaks kolmandikku.

Märkus. Kauplustes jaotatakse tagumine osa filee-, ristluu-, saba- ja reietükiks skeemis näidatud punktiirjoont mööda.

Nende osade raiepiirid on järgmised:

a) fileetükk — puusanuki eest viimase ja eelviimase nimmelüli vahelt. Fileetükki kuuluvad 12. ja 13. ribi ilma alumiste otsteta, 2 viimast seljalüli ja 5 esimest nimmelüli.

b) ristluutükk — piki puusaluud suunaga kolmanda ristluulüli poole.

Ristluutükki kuuluvad viimane nimmelüli, 2 esimest ja kolmanda ristluulüli esiosa, puusakondi (puusanuki) külgmine haru, põlveõõs ja puusaluu ülemise ja alumise otsa esiosad;

c) sabatükk — risti puusaluu ülemise kolmandikuga.

Sabatükki kuuluvad osa puusakonti, häbeme- ja päraluud, kogu ristluu tagumine osa, alates kolmandast lülist, ülemine osa puusaluud ja esimesed kaks sabalüli;

d) reietükk — tagukoodi, sabatüki ja ristluutüki eraldamise joont mööda.

Reietükki kuuluvad alumine osa puusaluud ja ülemine pool sääreluud.

Tagukoot

Tagukoot eraldatakse ristisuunas sääreluuga joont mööda, mis on 1,5—2 sm kõrgemal achillese kõõlustest.

Tagukooti kuuluvad sääreluu alumine kolmandik ja hüppeliigese luud.

III. MARKEERIMINE

Kere üksikute sordiliste osade markeerimist teostatakse järgmiselt:

a) väljastamisel tööstuslikest ettevõttest (lihakombinaadid, külmhooned) — igale pakkeühikule etiketi asetamisega, millel tähendatakse lihatükkide nimetus ja sort;

b) kauplustes — kereosade sortide viisi eraldi ladumisega, tähendades lipikul sordi ja hinna.

NSVL

NSV Liidu Ministrite
Nõukogu juures asuv
Standardite, Mõõtude ja
Mööduriistade Komitee

RIIKLIK
STANDARD

SEALIHA TÜKELDAMINE
JAEKAUBANDUSE JAOKS

GOST
7597—55

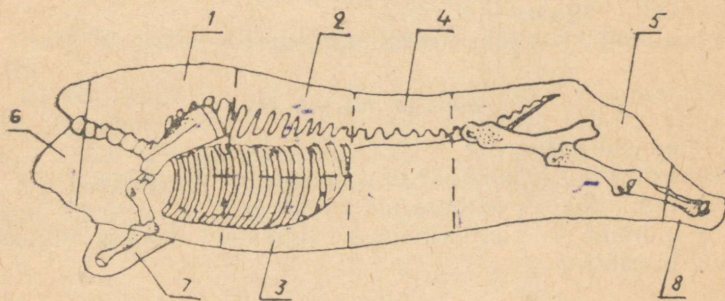
OST-i HKПП ja
HKBT 8474—24
aselele

Grupp N 11

Käesolevas standardis on ette nähtud seakerede ja poolkerede tükeldamise kord üksikutesse sordilistesse osadesse jaekaubanduse jaoks.

1. TEHNILISED TINGIMUSED.

1. Seakered ja poolkered jaotatakse üksikuteks tükkideks alljärgneva skeemi kohaselt:



2. Tükkide nimetused ja sordilisus

I sort

- 1) Labatükk.
- 2) Seljatükk (karbonaad).
- 3) Ribi
- 4) Nimmetükk koos kõhulihaga.
- 5) Sink.

II sort

- 6) Põseliha koos kaela lõiketükiga.
- 7) Esikoot.
- 8) Tagukoot.

Esitanud NSV Liidu
Liha- ja Piimasaaduste
Tööstuse Ministeerium ja
NSV Liidu Kaubandus-
ministeerium

Kinnitanud Standardite, Mõõtude
ja Mööduriistade Komitee
20. VII 1955. a.

Kehtestamise
tähtaeg
1. X 1955. a.

3. Tükkide anatoomilised piirid

Põseliha koos kaela lõiketükiga

Raiepiir kulgeb sirgjoont mööda esimese ja teise kaelalüli vahelt.

Sellesse tükki kuulub esimene kaelalüli.

Labatükk

Raiepiirid kulgevad:

a) esimene — põseliha ja kaela lõiketüki eraldamise joont mööda;

b) tagumine — sirgjoont mööda viienda ja kuuenda seljalüli vahelt, lõigates läbi ribi;

c) alumine — läbi öla-küünarliigese.

Seljatükk (karbonaad)

Raiepiirid kulgevad:

a) esimene — labatüki eraldamise joont mööda;

b) tagumine — esimese nimmelüli eest;

c) alumine — risti ribidega, ligikaudu pooles ulatuses nende laiusest.

Ribi

Raiepiirid kulgevad:

a) esimene — labatüki eraldamise joont mööda;

b) tagumine — viimase ribi tagant;

c) ülemine — seljatüki eraldamise joont mööda.

Nimmetükk koos kõhulihaga

Raiepiirid kulgevad:

a) esimene — seljatüki ja ribi eraldamise joont mööda;

b) tagumine — sirgjoont mööda, mis läheb viimase ja eelviimase nimmelüli vahelt vahetult vaagnaluu eest.

Sink

Raiepiirid kulgevad:

a) esimene — nimmetüki ja kõhuliha eraldamise joont mööda;

b) tagumine — tagukoodi eraldamise joont mööda.

Tagukoot

Eraldatakse singist ristisuunas läbi sääreluu ülemise kolmandiku.

Tagukooti kuuluvad kaks kolmandikku sääreluud ja hüppeliiges.

Esikoot

Eraldatakse sirgjoont mööda läbi õla-küünarliigese. Esikooti kuuluvad koodi ja randmeliigese luud.

II. MARKEERIMINE

Kere üksikute tükkide markeerimist teostatakse järgmiselt:

a) väljastamisel tööstuslikest ettevõttest (lihakombinaadist, külmoonest) — igale pakkeühikule etiketi asetamisega, millel tähendatakse lihatükkide nimetus ja sort;

b) kauplustes — kereosade sortide viisi eraldi ladumisega, tähendades lipikutel sordi ja hinna.

NSVL	RIIKLIK STANDARD	GOST 1822—55
NSV Liidu Ministrite Nõukogu juures asuv Standardite, Mõõtude ja Mööduriistade Komitee	LINDUDE LIHA (KANA, KALKUNI, PARDI JA HANE KERED)	GOST-i 1822—54 asemele
		Grupp N 16

Käesolev standard hõlmab põllumajanduslike lindude liha (kana, kalkuni, pardi ja hane kered), mis väljastatakse lindude töötlemise ettevõttest, külmhooneist ja ladudest turustamiseks kaubandusvõrgus.

I. KLASSIFIKATSIOON

1. Olenevalt linnuliigist ja vanusest liigitatakse kered järgmistesse gruppidesse:

A. Kanapojad. Kana- ja kukepojad kõhrastunud rinnaluu jätkega, õrna nahaga, siledate soomustega jalgadel, kukkedel arenemata kannused, mis tavaliselt on kühmukujulised; töödeldud sisikonnaga ja poole sisikonnaga kerede kaal 450—1250 g, sisikonnata kerede kaal 400—1000 g.

NSV Liidu Kaubandusministeeriumiga kooskõlastatult on lubatud väljastada kanapoegi, mille kaal on: sisikonnata kuni 1500 g, poole sisikonnaga kuni 1700 g.

B. Kanad ja kalkunid. Kanade ja kalkunite keresid soo ja vanuse järgi ei liigitata.

C. Pardipojad. Mõlemast soost pardipojad kõhrastunud rinnaluu jätkega, õrna, sileda nahaga ja siledate soomustega jalgadel.

D. Pardid ja haned. Hanede ja partide keresid soo ja vanuse järgi ei liigitata.

2. Olenevalt töötlemisviisist liigitatakse kõigi linnuliikide kered:

a) sisikonnaga — kered, millest on kõrvaldamata siseorganid, koos pea ja jäsemetega.

Sisikonnaga kered väljastatakse tööstuslikuks töötlemiseks. Kaubandusvõrgus ei ole lubatud realiseerida sisikonnaga keresid.

Esitanud NSV Liidu Liha- ja Piimasaaduste Tööstuse Ministeerium	Kinnitanud NSV Liidu Liha- ja Piimasaaduste Tööstuse Ministeerium 11. VIII 1955. a.	Kehtestamise tähtaeg 1. X 1955. a.
---	--	--

Sisikonnaga kana ja kanapoegade keredid võib kaubandusvõrgus realiseerimiseks väljastada NSV Liidu Kaubandusministeeriumi tellimise kohaselt ja veterinaar-sanitaarkontrolli loal;

b) poole sisikonnaga — kered, millest on kõrvaldatud soolestik;

c) sisikonnata — kered, millest on kõrvaldatud siseorganid peale kopsude, neerude ja rasvkoe, pea on eraldatud kuni teise kaelalülini, viimane kaasa arvatud, jalad kuni kannaliigeseni ja tiivad kuni küünarliigeseni.

3. Olenevalt seisundist liigitatakse lindude kered:

a) jahtunud kere — siia kuuluvad kered, mis on jahtunud temperatuurini, mis ei ületa 25° C;

b) jahutatud kere — kered, millede temperatuur kere sisemuses on nullist kuni pluss 4° C;

c) külmutatud kere, — kered, millede temperatuur kere sisemuses ei ole üle miinus 6° C.

4. Olenevalt lindude rammususest ja töötlemise kvaliteedist liigitatakse kõigi linnuliikide kered kahte kategooriasse:

a) esimene kategooria,

b) teine kategooria.

II. TEHNILISED TINGIMUSED

5. Lindude tapmist, linnukerede töötlemist ja tembeldamist teostatakse NSV Liidu Liha- ja Piimasaaduste Tööstuse Ministeeriumi tehnoloogilise instruksiooni kohaselt, silmas pidades veterinaar- ja sanitaareeskirju.

Lindude kered peavad olema värsked, ilma igasuguste riknemise tunnusteta, hästi verest tühjaks lastud ja puhtad.

Suukoobas ja nokk peavad olema puhastatud verejääkidest. Suukoopasse peab olema pandud tampoon valgest või hallist pakkepaberist. Pugu ja soolestik peavad olema puhastatud söödajäätmest ja roojast.

Sisikonnaga ja poole sisikonnaga kana ja kalkuni keredest on lubatud kõrvaldada pugu, veelindudel on lubatud kõrvaldada söödaga täidetud söögitoru, lõigates läbi naha, kusjuures lõikekoht suletakse hiljem kinniõmblemise või paberisse mähkimise teel. Pea ja kael kuni teise lülini jäetakse sulgkattesse ja mähitakse puhtasse valgesse või halli pakkepaberisse.

Kanakeredel tuleb pea ja kael sulgedest täielikult puhastada ja mähkida teise kaelalülini valgesse või halli pakke-

paberisse. Lindude massilise tapmise sesoonil (1. sept. kuni 1. jaan.) on lubatud jätta kanakeredel pea ja kael kuni teise lülini sulgkattesse, mähkides selle puhtasse valgesse või halli pakkepaberisse.

Lindude jalad ja kered peavad olema pestud, kanade ja kalkunite kered peale selle puhastatud veel lubjastunud kasvajatest.

Sisikonnaga hane ja pardi keredele, selleks et kaitsta rasva rohelisteks minemise eest, peab kõhupiirkonda tegema kolmenurkse lõike kogu rasvakihi paksuses.

6. Rammususe poolest peavad lindude kered vastama järgmistele nõuetele:

Linnu liik ja vanus	Linnukerede rammususe iseloomustus (alumised piirimäärad)	
	Esimene kategooria	Teine kategooria
Kanapojad	Hästi arenenud lihaskude. Kõhu alumise osa ja selja piirkonnas on nahaaluse rasva kogumik katkematu vööndina	Rahuldavalt arenenud lihaskude. Kõhu alumise osa ja selja alumise osa piirkonnas on väheldane nahaaluse rasva kogumik. Lubatud on nahaaluse rasva kogumiku puudumine, kui lihaskude on täiesti rahuldavalt arenenud
Kanad ja kalkunid	Hästi arenenud lihaskude. Kõhupiirkonnas ja seljal on märgatav nahaaluse rasva kogumik. Rasvakogumik on ka rinna	Rahuldavalt arenenud lihaskude. Tähtsusetu nahaaluse rasva kogumik kõhu alumise osa ja selja alumise osa piirkonnas. Lubatud on nahaaluse rasvakogumiku puudumine, kui lihaskude on täiesti rahuldavalt arenenud
Pardipojad	Hästi arenenud lihaskude. Nahaaluse rasva kogumik katab kogu kere peale külgede, säärt, puusade ja tiibade	Rahuldavalt arenenud lihaskude. Tähtsusetu nahaaluse rasva kogumik kõhu alumise osa ja selja piirkonnas. Lubatud on nahaaluse rasvakogumiku puudumine, kui lihaskude on täiesti rahuldavalt arenenud

Linnu liik ja vanus	Linnukerede rammususe iseloomustus (alumised piirimäärad)	
	Esimene kategooria	Teine kategooria
Pardid ja haned	Hästi arenenud lihaskude. Nahaaluse rasva kogumik katab ühtlase kihina kogu kere peale säärt ja tiibade. Märgalav rasvakogumik kõhu piirkonnas	Rahuldavalt arenenud lihaskude; tähtsusetu nahaaluse rasva kogumik kõhu alumise osa piirkonnas

Märkused.

1) Kõigi linnuliikide keresid, mis ei vasta rammususe poolest teise kategooria nõuetele, ei ole lubatud realiseerida kaubandusvõrgus ja ühiskondliku toitlustamise ettevõtteis, vaid kasutatakse tööstuslikuks töötlemiseks.

2) Vanade kukkede keresid (pikemate kannustega kui 15 mm) ei loeta esimesse kategooriasse kuuluvaiks, vaatamata rammususele.

7. Töötlemise kvaliteedilt (välimuselt) peavad kõigi linnuliikide kered vastama järgmistele tingimustele: nahk peab olema puhas, sulgede ja tüügaste jäänusteta, marrastusteta, plekkide ja verevalanguteta.

Esineda võivad järgmised kõrvalekaldumised:

Esimese kategooria lindudel

Üksikud kerged marrastused, mitte rohkem kui kaks naharebestust, pikkusega kumbki kuni 1 sm (mitte ainult filees); üksikud sulekontsud; tähtsusetud pinnapealsed nahakõrvetused (kerged põletushaavad).

Teise kategooria lindudel

Väheseid sulekontse; esineb marrastusi, naharebestusi pikkusega kuni 2 sm igaüks, väikesed verevalangud, pinnapealse naha kõrvetused (kerged põletushaavad), mis ei halvenda järsult kere kaubalist välimust.

Märkused.

1) Kered, mis rammususe poolest vastavad esimese kategooria nõuetele, kuid ei rahulda töötlemise kvaliteedi poolest seda kategooriat, kuuluvad teise kategooriasse.

Teise kategooria keresid, mis töötlemise kvaliteedi poolest ei vasta standardi nõuetele, ei tohi realiseerida kaubandusvõrgus ja kasutatakse tööstuslikuks töötlemiseks või ühiskondliku toitlustamise võrgus.

2) Kaks korda külmutatud ja värvuse muutnud lindude keresid, olenemata rammususest ja töötlemise kvaliteedist, ei tohi realiseerida kaubandusvõrgus ja ühiskondliku toitlustamise ettevõtetes, vaid tuleb kasutada tööstuslikuks töötlemiseks.

3) Värskeid, kuid tugevasti deformeerunud kanakeresid ei tohi realiseerida kaubandusvõrgus.

III. VASTUVÕTUTINGIMUSED

8. Iga lindude töötlemise ettevõttest väljastatud linnuliha-partii peab olema vastu võetud tootmis-veterinaarkontrolli osakonna, veterinaararsti või ettevõtte tehnilise juhataja poolt.

Ettevõtted peavad garanteerima väljastatavate linnukerede vastavust käesoleva standardi nõuetele ja varustama iga linnuliha-partii määratud vormikohaste dokumentidega, mis tõendavad liha kvaliteeti, lisades juurde veterinaartõendi.

9. Partii all mõistetakse ükskõik millist üht liiki ja ühe rammususe kategooria linnuliha kogust, mis on vormistatud ühe kvaliteedi tõendiga ja on esitatud üheaegseks üleandmiseks-vastuvõtmiseks või ülevaatuseks.

10. Linnuliha-partii kvaliteedilist vastuvõtmist teostatakse kvaliteeditunnistuse või sertifikaadi ja veterinaartõendi alusel, vaadates üle taara seisukorra ja kontrollides linnuliha kvaliteeti. Tarbija pretensiooni puhul linnuliha kvaliteedi kohta annab lõpliku seisukoha Riiklik Toidukaupade Kvaliteedi Inspektsioon.

11. Linnuliha kvaliteedi kontrollimiseks võetakse ja avatakse vastuvõtja valikul iga lindude kategooria kastidest 10%.

Linnuliha-partii kaalu kontrollimiseks võetakse valiku teel partii kogu kastide arvust 5%.

IV. PAKKIMINE JA MARKEERIMINE

12. Linnukered väljastatakse realiseerimiseks mähkitult puhtasse valgesse või halli paberisse kuni kannaliigeseni.

Keresid võib väljastada ilma paberisse mähkimata, kuid pannes kohustuslikult kastis kerede vahele pergamendi, pergamiini või pakkepaberi siilud.

Sisikonnata kerede lõikekoht peab olema kaitsmiseks mustuse eest kaetud paberiga.

13. Linnukered pakitakse puidust kastidesse vastavalt GOST-i 3261—46 nõuetele.

Kastid peavad olema tihedad, pragudeta, vastupidavad, kuivad, puhtad, hallituseta ja võõrlõhnadeta.

14. Lindude kered pakitakse kastidesse eraldi liikide järgi (kanapojad, kanad, kalkunid, pardipojad, pardid, haned), rammususe kategooria ja töötlemisviisi järgi (sisikonnaga, poole sisikonnaga, sisikonnata).

15. Kasti põhjale ja külgedele asetatakse puhas valge või hall pakkepaber ja selle väljaulatuvate otstega kaetakse kered pealt.

16. Iga kast peab olema püsiva ja mittelõhnava värviga selgesti markeeritud, kasutades trafaretti, templit või kleepides kastile trükikojas trükitud etiketi, millel tähendatakse:

- a) ministeeriumi, peavalitsuse, ettevõtte nimetus;
- b) linnuliik, kategooria ja kere töötlemise viis;
- c) kerede arv;
- d) brutokaal;
- e) netokaal;
- f) «GOST 1822—55»;
- g) töötlemise kuupäev;
- h) taara number preiskurandi järgi.

17. Igasse kasti peab kaane alla panema lipiku, millel tähendatakse lindude töötlemise ettevõtte või külmhoone nimetus, kes teostab lindude liikide ja kategooriate järgi sorteerimist, kerede arv, töötlemise kuupäev, netokaal ja sorteerija ning kaaluja perekonnanimi.

NSVL NSV Liidu Ministrite Nõukogu juures asuv Standardite, Mõõtude ja Mõöduriistade Komitee	RIIKLIK STANDARD	GOST 698—55
	LIHAKONSERVID «HAUTATUD LAMBALIHA»	GOST-i 698—41 asele
		Grupp N 13

Lihakonservid «Hautatud lambaliha» valmistatakse toore lambaliha tükkidest, mis pannakse toosisesse, lisatakse rasva, soola, sibulat ja vürtse; purgid suletakse hermeetiliselt ja steriliseeritakse.

I. TOORAINED JA MATERJALID

1. Konservide «Hautatud lambaliha» valmistamiseks kasutatakse järgmisi tooraineid ja materjale:

a) GOST-i 1935—42 nõuetele vastavat jahtunud, jahutatud või külmutatud (pärast täielikku defrosterumist) lambaliha, millele on kaasa antud veterinaartõend;

b) toorest lambarasva või GOST-ile 1288—41 vastavat sulatatud lamba-toidurasva, mitte alla I sorti;

c) musta pipart;

d) GOST-ile 1723—54 vastavat värsket naerikujulist sibulat või OST-ile HKIII 502 vastavat naerikujulist kuivatatud sibulat;

e) GOST-ile 153—41 vastavat keedusoola, mitte alla I sorti;

f) OST-ile K3 CHK 472 vastavaid loorberilehti.

Märkus. Konservide valmistamiseks ei ole lubatud kasutada värsket tapasooja liha, samuti kaks korda külmutatud, halvasti puhastatud ja eriti külgekleepunud karvadest halvasti puhastatud liha.

II. TEHNILISED TINGIMUSED

2. Olenevalt lambaliha rammususest ja valmiskonservide kvaliteedist toodetakse kahte sorti konserve:

Kõrgem,
esimene.

3. Kõrgema sordi konserve peab valmistama üle keskmise rammususega lihast.

Esimese sordi konserve peab valmistama mitte alla keskmise rammususega lihast.

4. Konservide «Hautatud lambaliha» toodetakse NSV Liidu Liha- ja Piimasaaduste Tööstuse Ministeriumi ja NSV Liidu Toidukaupade Tööstuse Ministeriumi poolt kinnitatud teh-

Esitanud NSV Liidu Liha- ja Piimasaaduste Tööstuse Ministerium	Kinnitanud Standardite, Mõõtude ja Mõöduriistade Komitee 12. II 1955. a.	Kehtestamise tähtaeg 1. VI 1955. a.
--	--	---

noloogilise instruksiooni kohaselt, silmas pidades NSV Liidu Tervishoiuministeriumi Riikliku Peasanitaarinspektsiooni poolt määratud norme ja eeskirju.

5. Organoleptiliste näitajate poolest peavad konservid vastama järgmistele nõuetele:

Näitajate nimetus	I s e l o o m u s t u s	
	Kõrgem sort	Esimene sort
a) Maitse ja lõhn	Vürtsidega hautatud lambaliha, hea maitse ja aroomiga, ilma kõrvalmaitsete ja -lõhnadeta	Vürtsidega hautatud lambaliha, rahuldava maitse ja aroomiga, ilma kõrvalmaitsete ja -lõhnadeta
b) Liha väline ilme ja konsistents	Kontidest, kõhrluudest, kõõlustest, soontesõlmedest, paksudest sidekoekiledest ja suurtest näärmetest puhastatud liha. Liha on mahlakas ega ole üle keedetud. Ühesuuruselt lõigatud, enamuses mitte väiksemad kui 30 g terved lihatükid, purgist korralikul väljavõtmisel ei tohi laguneda	Sama, mis kõrgemal sordil, kuid lihatükid võivad ettevaatlikul purgist väljavõtmisel osaliselt laguneda
c) Puljongi kvaliteet	Soojendatult on puljong kollaka kuni helepruuni värvusega, pärast 3-minutilist seismist tekib temas sade. Puljong võib olla sogasevõitu	

6. Füüsikalise-keemiliste näitajate poolest peavad konservid vastama järgmistele nõuetele:

Näitajate nimetus	N o r m i d	
	Kõrgem sort	Esimene sort
a) Liha ja rasva sisaldus % -des netokaalust, mitte vähem kui	59	58
Sellehulgas rasva % -des, mitte vähem kui	10,5	9,5

Näitajate nimetus	N o r m i d	
	Kõrgem sort	Esimene sort
b) Keedusoolasisaldus %-des	Alates 1-st kuni 1,6-ni	
c) Tinasoolade sisaldus mg-des 1 kg konservi kohta, mitte rohkem kui	200	
d) Pliisoolade sisaldus	Ei ole lubatud	
e) Kõrvalised lisan- did	Ei ole lubatud	

Märkus. Uksikutes toosides ei või liha ja rasva sisaldus olla vähem kui 56,5%, tingimusel, kui liha ja rasva sisaldus ühele tarbijale antud kogupartiis ei ole alla 59% kõrgema sordi konservide puhul, ja mitte vähem kui 58% esimese sordi puhul.

7. Bakterioloogiliste näitajate poolest peavad konservid vastama instruksioonis «Konservide sanitaartechnilise kontrolli korrast» toodud nõuetele, mis on kinnitatud NSV Liidu Tervishoiuministeriumi Riikliku Peasanitaarinspeksiooni poolt.

III. VASTUVÖTUEESKIRJAD JA KATSETAMISMEETODID

8. Ettevõtete poolt väljastatavad konservid peavad olema kvaliteedi poolest vastu võetud ettevõtte tootmis-veterinaar-kontrolli osakonna ja laboratooriumi poolt. Ettevõtted peavad garanteerima kõigi väljastatavate konservide vastavust käesoleva standardi nõuetele, ning varustama iga väljastatava konservide partii määratud vormi kohaste dokumentidega, mis tõendavad nende kvaliteeti.

9. Tarbijal on õigus kontrollida temale saabuvate konservide kvaliteeti ja kvaliteedi näitajate vastavust käesoleva standardi nõuetele, rakendades punkt 10. tähendatud proovivõtmise ja katsetamismeetodite eeskirju.

Juhul kui võetud proovide kvaliteet ei vasta käesoleva standardi nõuetele, teostatakse kahekordse proovide hulgaga teine katsetamine. Kui teistkordsel katsetamisel saadakse eba-

rahuldav tulemus kas või ühegi standardi näitaja osas, siis ei kuulu kogu konservide partii vastuvõtmisele.

10. Proovide võtmist ja katsetamist teostatakse OST-i HKIII 559 «Konserveeritud toiduproduktid. Katsetamismetodid» ja GOST-i 5370—50 «Toidu- ja maitseained ning joogid. Tina, vase, tsingi ja plii määramise meetodid» kohaselt.

Puljongi värvus määratakse 7 sm-se läbimõõduga klaasist silindrilise teeklaasi läbivalgustamisega.

IV. PAKKIMINE JA MARKEERIMINE

11. Konservid jaendatakse plekkpurkides, mis peavad vastama GOST-i 5981—51 «Plekist konservipurgid» nõuetele, või klaaspurkides, mis peavad vastama GOST-i 5717—51 «Klaaspurgid, -pudelid ja teeklaasid konservide jaoks» nõuetele.

12. Konservide jaendamist, pakkimist ja markeerimist teostatakse GOST-i 1506—52 «Konservid metall- ja klaastaras. Jaendamine, pakkimine ja markeerimine» nõuete kohaselt.

NSVL	RIIKLIK STANDARD	GOST 5284—55
NSV Liidu Ministrite Nõukogu juures asuv Standardite, Mõõtude ja Mööduriistade Komitee	LIHAKONSERVID «HAUTATUD LOOMALIHA»	OST-i HKMMП 29 ja GOST-i 5284—50 asele
		Grupp N 13

Lihakonservid «Hautatud loomaliha» valmistatakse toore loomaliha tükkidest, mis pannakse toosisse, lisatakse rasva, soola, sibulat ja vürtse; toosid suletakse hermeetiliselt ja steriliseeritakse.

I. TOORAINED JA MATERJALID

1. Konservide «Hautatud loomaliha» valmistamiseks kasutatakse järgmisi tooraineid ja materjale:

a) GOST-i 779—49 nõuetele vastavat jahtunud, jahutatud või külmutatud (pärast täielikku defrosteerumist) loomaliha, millele on kaasa antud veterinaartõend;

b) toorest loomarasva või GOST-ile 1288—41 vastavat sulatatud looma- või kondi toidurasva, mitte aga alla esimest sorti;

c) musta pipart;

d) GOST-ile 1723—54 vastavat värsket naerikujulist sibulat või OST-ile HKПП 502 vastavat naerikujulist kuivatatud sibulat;

e) GOST-ile 153—41 vastavat keedusoola, mitte alla esimest sorti;

f) OST-ile K3 CHK 472 vastavaid loorberilehti.

Märkus. Konservide valmistamiseks ei ole lubatud kasutada värsket tapasooja liha, kaks korda külmutatud liha, kastreerimata pullide liha ja halvasti puhastatud liha.

II. TEHNILISED TINGIMUSED

2. Olenevalt loomaliha rammususest ja valmiskerede kvaliteedist toodetakse kaht sorti konserve:

kõrgem ja
esimene.

3. Kõrgema sordi konserve peab valmistama kehtiva standardi kohaselt üle keskmise rammususega lihast.

Esimese sordi konserve peab valmistama mitte alla keskmise rammususega lihast või noorloomade lihast.

4. Konserve «Hautatud loomaliha» toodetakse NSV Liidu Liha- ja Piimasaaduste Tööstuse Ministeriumi ja NSV Liidu

Esitanud NSV Liidu Liha- ja Piimasaaduste Tööstuse Ministerium	Kinnitanud Standardite, Mõõtude ja Mööduriistade Komitee 12. II 1955. a.	Kehtes'amise tähtaeg 1. VI 1955. a.
--	--	---

Toidukaupade Tööstuse Ministeriumi poolt kinnitatud tehnoloogilise instruksiooni kohaselt, silmas pidades NSV Liidu Tervishoiuministeriumi Riikliku Peasanitaarinspektsiooni poolt määratud norme ja eeskirju.

5. Organoleptiliste näitajate poolest peavad konservid vastama järgmistele nõuetele:

Näitajate nimetus	I s e l o o m u s t u s	
	Kõrgem sort	Esimene sort
a) Maitse ja lõhn	Vürtsidega hautatud loomaliha, hea maitse ja aroomiga ilma kõrvalmaitsete ja -lõhnadeta	Vürtsidega hautatud loomaliha, rahuldava maitse ja aroomiga, ilma kõrvalmaitsete ja -lõhnadeta
b) Liha välisilme ja konsistents	Kontidest, kõhrluudest, kõõlustest, soontesõlmedest, paksudest sidekoe kiledest ja suurtest näärmetest puhastatud liha. Liha on mahlakas ega ole üle keedetud. Lõigatud ühesuuruselt, enamuses mitte väiksemad kui 30 g terved lihatükid, purgist korralikul väljavõtmisel ei tohi laguneda	Sama, mis kõrgemal sordil, kuid lihatükid võivad ettevaatlikul purgist väljavõtmisel osaliselt laguneda
c) Puljongi kvaliteet	Soojendatult on puljong kollaka kuni helepruuni värvusega, milles pärast 3-minutilise seismist tekib sade. Puljong võib olla sogasevõitu	

6. Füüsikalise-keemiliste näitajate poolest peavad konservid vastama järgmistele nõuetele:

Näitajate nimetused	N o r m i d	
	Kõrgem sort	Esimene sort
a) Liha ja rasva sisaldus % ₀ -des netokaalust, mitte vähem kui	59	58
Sellehulgas rasva % ₀ -des, mitte vähem kui	10,5	9,5

Näitajate nimetused	N o r m i d	
	Kõrgem sort	Esimene sort
b) Keedusoolasisaldus % -des netokaalust	Alates 1-st kuni 1,6-ni	
c) Tinasoolade sisaldus mg-des 1 kg konservi kohta, mitte rohkem kui	200	
d) Pliisoolade sisaldus	Ei ole lubatud	
e) Kõrvalised lisandid	Ei ole lubatud	

Märkus. Uksikutes toosides ei või liha ja rasva sisaldus olla vähem kui 56,5%, tingimusel, kui liha- ja rasvasisaldus ühele tarbijale antud kogupartii ei ole alla 59% kõrgema sordi konservi puhul ja mitte vähem kui 58% esimese sordi puhul.

7. Bakterioloogiliste näitajate poolest peavad konservid vastama instruksioonis «Konservide sanitaartechnilise kontrolli korrast» toodud nõuetele, mis on kinnitatud NSV Liidu Tervishoiuministeriumi Riikliku Peasanitaarinspeksiooni poolt.

III. VASTUVÖTUEESKIRJAD JA KATSETAMISTINGIMUSED

8. Ettevõtete poolt väljastatavad konservid peavad olema kvaliteedi poolest vastu võetud ettevõtte tootmis-veterinaar-kontrolli osakonna ja laboratooriumi poolt. Ettevõtted peavad garanteerima kõigi väljastatavate konservide vastavust käesoleva standardi nõuetele ning varustama iga väljastatava konservide partii määratud vormi kohaste dokumentidega, mis tõendavad nende kvaliteeti.

9. Tarbijal on õigus kontrollida temale saabuva konservide kvaliteedi ja kvaliteedi näitajate vastavust käesoleva standardi nõuetele, rakendades punkt 10. tähendatud proovivõtmise ja katsetamismeetodite eeskirju.

Juhul kui võetud proovide kvaliteet ei vasta käesoleva standardi nõuetele, teostatakse kahekordse proovide hulgaga teine katsetamine. Kui teistkordsel katsetamisel saadakse ebarahuldav tulemus kas või ühegi standardi näitaja osas, siis ei kuulu kogu konservide partii vastuvõtmisele.

10. Proovide võtmist ja katsetamist teostatakse OST-i HKIII 559 «Konserveeritud toiduproduktid. Katsetamismee-

todid» ja GOST-i 5370—50 «Toidu- ja maitseained ning joogid. Tina, vase, tsingi ja plii määramise meetodid» kohaselt.

Puljongi värvus määratakse 7 sm-se läbimõõduga värvita klaasist silindrilise teeklaasi läbivalgustamisega.

IV. PAKKIMINE JA MARKEERIMINE

11. Konservid jaendatakse plekkpurkides, mis peavad vastama GOST-i 5981—51 «Plekist konservipurgid» nõuetele, või klaaspurkides, mis peavad vastama GOST-i 5717—51 «Klaaspurgid, pudelid ja teeklaasid konservide jaoks» nõuetele.

12. Konservide jaendamist, pakkimist ja markeerimist teostatakse GOST-i 1506—52 «Konservid metall- ja klaastaa- ras. Jaendamine, pakkimine ja markeerimine» nõuete kohaselt.

Noorlooma lihast valmistatud konservide purkide etiketil peab olema tähendatud «Hautatud noorloomaliha».

NSVL	RIIKLIK STANDARD	GOST 697—55
NSV Liidu Ministrite Nõukogu juures asuv Standardite, Mõõtude ja Mõöduriistade Komitee	LIHAKONSERVID «HAUTATUD SEALIHA»	GOST-i 697—41 asemele
		Grupp N 13

Lihakonservid «Hautatud sealiha» valmistatakse toore sea-
liha tükkidest, mis pannakse purkidesse, lisatakse rasva, soola,
sibulat ja vürtse. Purgid suletakse hermeetiliselt ja sterilisee-
ritakse.

I. TOORAINED JA MATERJALID

1. Konservide «Hautatud sealiha» valmistamiseks kasu-
tatakse järgmisi tooraineid ja materjale:

a) GOST-i 1214—41 nõuetele vastavat jahtunud, jahuta-
tud või külmutatud poolrasvase ja singiliha rammususega,
aga ka lihase rammususega, kuid ilma pekita sealihatükke,
millele on kaasa antud veterinaartõend;

b) musta pipart;

c) GOST-ile 1723—54 vastavat värsket naerikujulist sibu-
lat või GOST-ile HKIII 502 vastavat naerikujulist kuivatatud
sibulat;

d) GOST-ile 153—41 vastavat keedusoola, mitte alla esi-
mest sorti;

e) OST-ile K3 CHK 472 vastavaid loorberilehti.

Märkus. Konservide valmistamiseks ei ole lubatud kasutada
värsket tapasooja liha, kuldiliha, seakeresid kaaluga alla 35 kg, kül-
mutatud liha, mida on säilitatud üle 6 kuu, kaks korda külmutatud
liha, liha, mille pekk on kollaka värvusega või mis muutub proovi-
keetmisel kollakaks.

II. TEHNILISED TINGIMUSED

2. Kvaliteedinäitajate poolst liigitatakse konservid «Hau-
tatud sealiha» kahte sorti:

kõrgem,
esimene.

3. Konserve «Hautatud sealiha» toodetakse NSV Liidu
Liha- ja Piimasaaduste Tööstuse Ministeriumi ja NSV Liidu
Toidukaupade Tööstuse Ministeriumi poolt kinnitatud tehno-
loogilise instruksiooni kohaselt, silmas pidades NSV Liidu

Esitanud NSV Liidu Liha- ja Piimasaaduste Tööstuse Ministerium	Kinnitanud Standardite, Mõõtude ja Mõöduriistade Komitee 12. II 1955. a.	Kehtestamise tähtaeg 1. VI 1955. a.
--	--	---

Tervishoiuministeeriumi Riikliku Peasanifaarinspektsiooni poolt määratud norme ja eeskirju.

4. Organoleptiliste näitajate poolest peavad konservid vastama järgmistele nõuetele:

Näitajate nimetus	I s e l o o m u s t u s	
	Kõrgem sort	Esimene sort
a) Maitse ja lõhn	Vürtsidega hautatud sealih, hea maitse ja aroomiga, ilma kõrvalmaitsete ja -lõhnadeta	Vürtsidega hautatud sealih, rahuldava maitse ja aroomiga, ilma kõrvalmaitsete ja -lõhnadeta
b) Liha välisilme ja konsistents	Kontidest, kõhrlustest ja kõõlustest, pak-sudest sidekoekiledest ja suurtest näärmetest puhastatud liha. Liha on mahlakas ega ole üle keedetud. Ühesuuruselt lõigatud, enamuses mitte väiksemad kui 30 g terved lihätükid, purgist korralikul väljavõtmisel ei tohi laguneda	Sama, mis kõrgemal sordil, kuid lihätükid võivad ettevaatlikul purgist väljavõtmisel laguneda
c) Puljongi kvaliteet	Soojendatult on puljong kollaka kuni helepruuni värvusega, pärast 3-minutilist seismist tekib temas sade. Puljong on soga-sevõitu	

5. Füüsikalise-keemiliste näitajate poolest peavad konservid vastama järgmistele nõuetele:

Näitajate nimetused	N o r m i d	
	Kõrgem sort	Esimene sort
a) Liha ja rasva sisaldus %-des netokaalust, mitte vähem kui	59	58
Sellehulgas rasva %-des, mitte vähem kui	10,5	9,5

Näitajate nimetused	N o r m i d	
	Kõrgem sort	Esimene sort
b) Keedusoolasisaldus % ₀ -des	Alates 1-st kuni 1,6-ni	
c) Tinasoolade sisaldus mg-des 1 kg konservi kohta, mitte rohkem kui	200	
d) Pliisoolade sisaldus	Ei ole lubatud	
e) Kõrvalised lisandid	Ei ole lubatud	

6. Bakterioloogiliste näitajate poolest peavad konservid vastama instruksioonis «Konservide sanitaartehnilise kontrolli korrast» toodud nõuetele, mis on kinnitatud NSV Liidu Tervishoiuministeeriumi Riikliku Peasanitaarinspektsiooni poolt.

III. VASTUVÕTUEESKIRJAD JA KATSETAMISMEETODID

7. Ettevõtete poolt väljastatavad konservid peavad olema kvaliteedi poolest vastu võetud ettevõtte tootmis-veterinaarkontrolli osakonna ja laboratooriumi poolt. Ettevõtted peavad garanteerima kõigi väljastatavate konservide vastavust käesoleva standardi nõuetele ning varustama iga väljastatava konservide partii määratud vormi kohaste dokumentidega, mis tõendavad nende kvaliteeti.

8. Tarbijal on õigus kontrollida temale saabuvate konservide kvaliteeti ja kvaliteedi näitajate vastavust käesoleva standardi nõuetele, rakendades punkt 9. tähendatud proovivõtmise ja katsetamismeetodite eeskirju.

Juhul kui võetud proovide kvaliteet ei vasta käesoleva standardi nõuetele, teostatakse kahekordse proovide hulgaga teine katsetamine. Kui teistkordsel katsetamisel saadakse ebarahuldav tulemus kas või ühegi standardi näitaja osas, siis ei kuulu vastuvõtmisele kogu konservide partii.

9. Proovide võtmist ja katsetamist teostatakse OST-i HKПП 559 «Konserveeritud toiduproduktid. Katsetamismeetodid» ja GOST-i 5370—50 «Toidu- ja maitseained ning joogid. Tina, vase, tsingi ja plii määramise meetodid» kohaselt.

Puljongi värvus määratakse 7 sm-se läbimõõduga värvita klaasist silindrilise teeklaasi läbivalgustamisega.

IV. PAKKIMINE JA MARKEERIMINE

10. Konservid jaendatakse plekktoosides, mis peavad vastama GOST-i 5981—51 «Plekist konservipurgid» nõuetele, või klaaspurkides, mis peavad vastama GOST-i 5717—51 «Klaaspurgid, -pudelid ja teeklaasid konservide jaoks» nõuetele.

11. Konservide jaendamist, pakkimist ja markeerimist teostatakse GOST-i 1506—52 «Konservid metall- ja klaastaras. Jaendamine, pakkimine ja markeerimine» nõuete kohaselt.

МЯСО И МЯСОПРОДУКТЫ
Эстонское Государственное Издательство
Таллин, Пярну маантэ 10

*

Toimetaja *Ü. Anto*
Tehniline toimetaja *L. Uuspõld*
Korrektor *S. Kõiv*

Ladumisele antud 2. IV 1956. Trükkimisele antud
4. V 1956. Paber 60×92, 1/16. Trükipoognaid 3. Arvu-
tuspoognaid 2.4. Trükiarv 650. MB-04213. Tellimise
nr. 909. Trükkikoda „Pioneer“, Tartu, Kastani tn. 38.

Tasuta.

TASUTA

A
A-21186

TÜ RAAMATUKOGU



1 0300 00365671 9