

УДК 637.525.2

СОГЛАСОВАНО

Заместитель Главного
государственного сви-
нотерного врача РСФСР

Н.С.Титков

" 9 " декабря 1983 г.

МСЭП-II-1596

СОГЛАСОВАНО

Заместитель Министра
торговли СССР

С.Д.Алешин

" 21 " 03 1984 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель Минис-
тра мясной и молоч-
ной промышленности
СССР

Ю.А.Кроха

" 23 " апреля 1985г.

Заместитель Министра мяс-
ной и молочной промышлен-
ности СССР

А.В.Игнатенко

" 16 " декабря 1985г.

Группа Н II

ОТРАСЛЕВОЙ СТАНДАРТ

ПРОДУКТЫ ИЗ ШПИКА СВИНОГО
Технические условия
ОКП 92 1351

ОСТ 49 38-85
Взамен ОСТ 49 38-72
и ТУ 49 488-78

Срок введения с " 01 " 07 1986г.
" 01 " 07 1991г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на продукты, пригото-
вленные из свиного шпика и предназначенные для реализации и промышлен-
ной переработки.

I. АССОРТИМЕНТ

I.1. Продукты из свиного шпика выпускают следующих наименова-
ний:

для реализации

- шпик соленый;
- шпик копченый;
- шпик венгерский;
- шпик по-домашнему;
- сало белорусское;
- шпик слоеный копчено-запеченный;
- шпик закусочный (соленый и копченый);

для промышленной переработки

шпик колбасный - хребтовый, боковой (соленый, неслоеный -
охлажденный и замороженный).

	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
	ОТРАСЛЕВОЙ
ЗАЩИТА	МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ	ОТРАСЛЕВОЙ
86.03.07	837.4612

Примечания.

Продукты из шпика выпускают:

шпик соленый, шпик по-домашнему, шпик копченый - в шкуре, без шкуры;

шпик венгерский, шпик слоеный - без шкуры;

сало белорусское - в шкуре;

шпик закусочный - в искусственной оболочке; в охлажденном и замороженном состоянии;

шпик колбасный - в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой; соленый и несоленый в охлажденном и замороженном состоянии.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Продукты из шпика свиного 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 продуктов из свиного шпика применяют следующее сырье и материалы:

свинину по ГОСТ 7724-77 первой, второй, третьей и четвертой (кроме подсвинков) категорий упитанности в охлажденном и замороженном состоянии. Мясо должно быть разморожено методом медленного размораживания в соответствии с технологической инструкцией по холодильной обработке и хранению мяса и мясопродуктов на мясокомбинатах. По органолептическим показателям размороженное мясо должно соответствовать характеристикам свежего мяса, установленным ГОСТ 7269-79, ГОСТ 23392-78, ГОСТ 19496-74;

для шпика соленого, копченого, шпика по-домашнему, шпика венгерского - хребтовый и боковой шпик с толщиной в тонкой части (без учета толщины шкурки) не менее 3 см, массой не менее 1,1; 1,6-3,2; 1,1; 1,1-3,5 кг соответственно от свиных полутуш в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой;

для сала белорусского - хребтовый и боковой шпик с толщиной в тонкой части (без учета толщины шкурки) не менее 3,5 см, массой не менее 1,1 кг от свиных полутуш в шкуре;

для шпика слоеного - хребтовый и боковой шпик с толщиной в тонкой части (без учета толщины шкурки) не более 1,0 см, массой не менее 1,1 кг от свиных полутуш в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой;

для шпика закусочного - боковой шпик от свиных полутуш в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой;

для шпика колбасного - хребтовый и боковой шпик с толщиной в тонкой части (без учета толщины шкурки) не менее 1,5 см, массой не менее 0,6 кг от свиных полутуш в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой;

соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830-68, выварочную или молотую, помолов № 0, I, не ниже первого сорта;

чеснок свежий по ГОСТ 7977-67;

перец черный по ОСТ 18-279-76;

перец красный молотый по ОСТ 18-233-76;

желатин пищевой по ГОСТ 11293-78;

кориандр молотый по ОСТ 18-38-71;

тмин по ОСТ 18-37-71;

зелень укропа сушеную по ГОСТ 16732-71;

лист лавровый сухой по ГОСТ 17594-81;

оболочку из целлюлозной пленки (целлофана) по
ОСТ 49 101-75;

оболочку белковую колбасную "Белкозин" и другие искусственные оболочки, разрешенные Министерством здравоохранения СССР;

пергамент по ГОСТ 1341-74;

подпергамент по ГОСТ 1760-81;

пленку целлюлозную по ГОСТ 7730-74 не окрашенную, не лакированную, обработанную и необработанную антиблоком, номинальной поверхностной плотности $г/м^2$ - 45, 55;

шпагат из лубяных волокон по ГОСТ-17308-71, № 1,2; 1,0;
0,8; 0,3;

нити льняные по ГОСТ 2350-73, ОСТ 17-889-81,
ГОСТ 6146-78, ГОСТ 14961-77;

скрепки металлические.

Примечания:

1. Допускается использовать:

свинину первой категории только при наличии на полутуше побитостей и порезов и шпик с наличием не более двух прослоек мышечной ткани для всех наименований шпика, кроме шпика слоеного и венгерского;

шпик с наличием прирези мяса не более 5% к массе для шпика соленого, шпика по-домашнему, шпика копченого; не более 10% - шпика колбасного хребтового и 25% - шпика колбасного бокового.

2. Не допускается использовать шпик:

от туш хряков;

мягшейся консистенции;

пожелтевший или имеющий признаки несвежести;

дважды замороженный.

3. Шпик колбасный замороженный должен быть изготовлен только из охлажденного сырья.

2.3. Продукты из свиного шпика должны изготавливаться по рецептуре, указанной в табл. 1.

2.4. По органолептическим и физико-химическим показателям продукты из шпика должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Н о р м а

Наименование пряностей и материалов	Н о р м а									
	шпик соленый	шпик копче- ный	шпик венгер- ский	шпик по-до- машнему	сало бе- лорус- ское	шпик сло- еный коп- чено-зв- печенный	шпик закусочный	шпик копче- ный	шпик копче- носоленый	шпик копче- носоленый
Сырье (шпик), кг	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Соль поваренная пищевая	13000	10500	13000	8000	4000	13000	3000	3000	-	13000
Чеснок свежий измельченный	-	1000	-	5000	1000	500	500	500	-	-
Перец черный молотый	-	-	-	1000	100	-	-	-	-	-
Перец красный молотый	-	-	2000	-	-	100	150	150	-	-
Кориандр молотый	-	-	-	-	100	-	-	-	-	-
Лавровый лист	-	-	-	25	20	-	-	-	-	-
Тмин (или укроп)	-	-	-	-	30	-	-	-	-	-
Желатин	-	-	90	-	-	-	-	-	-	-
Оболочка	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

из целлюлозной
пленки, белко-
вая и другие
искусственные
оболочки див-
метром 55-65 мм

Пряности и материалы, г (на 100 кг сырья)

Примечание. Допускается изготовление венгерского шпика без применения желатина.

Наименование показателей	Х а р а к т е р и с т и к и							Н о р м ы	
	Шлик солевой	Шлик копче- ный	Шлик венгер- ский	Шлик по-домш- нему	Сало белорус- ков	Шлик слоеный копчен- ый	Шлик закусочный копче- ный	Шлик солевой	Шлик копче- ный

Внешний вид
 Поверхность чистая, без остатков щетины (при выре-
 ботке шлика в шкуре), без остатков щетины (при выработке
 загрязнений, края ровные) ~~без пятен~~
 с налим равно- с л и ч и е м
 чием мерно красной- посолочной смеси чеснока
 соли прокол- го пер- в соответствии с и перце
 до 1% ченная це рецептурой

Форма, размер и вязка
 Н р я м е у л ь я я
 с налим равно- с л и ч и е м
 чием мерно красной- посолочной смеси чеснока
 соли прокол- го пер- в соответствии с и перце
 до 1% ченная це рецептурой

Консистенция
 Мягкая П л о т н а я

Вид на разрезе
 Шлик белого цвета или с розоватым оттенком, без пожелтения и других оттенков
 с желто- с о р а н -
 вето-оран-жевой жавой

Поверхность
 Поверхность чистая, без остатков щетины (при выработке загрязнений, края ровные) с налим равно- с л и ч и е м чием мерно красной- посолочной смеси чеснока соли прокол- го пер- в соответствии с и перце до 1% ченная це рецептурой

Форма, размер и вязка
 Н р я м е у л ь я я
 с налим равно- с л и ч и е м чием мерно красной- посолочной смеси чеснока соли прокол- го пер- в соответствии с и перце до 1% ченная це рецептурой

Консистенция
 Мягкая П л о т н а я

Вид на разрезе
 Шлик белого цвета или с розоватым оттенком, без пожелтения и других оттенков
 с желто- с о р а н -
 вето-оран-жевой жавой

Вид на разрезе Шпик белого цвета или с розоватым оттенком, без пожелтения, потемнения и других оттенков

с желто-с о р е н -
вато-оран-жевой
жевой ок- окрас-
реской кой по
по краям краям

Запах и вкус С в о й с т в е н н ы й доброкачественному шпик у без окисления и прогоркания

с в ы р а ж е н н ы м в р о м а т о м п р я н о с т е й

и копчения

и копчения

Толщина шпика при прямом сре- зе (без учета шкурки), см, не менее (в тонкой части куска)	3	3	3	3	3,5	5	-	1,5	1,5	1,5
--	---	---	---	---	-----	---	---	-----	-----	-----

Масса готового продукта, кг, не менее	1,0	1,5-3,0	1,0-3,0	1,0	1,0	1,0	1,5	1,5	1,5	0,5	0,5
---------------------------------------	-----	---------	---------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Массовая доля соли, %, не более	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	-	3,0	3,0
---------------------------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	---	-----	-----

- Примечания:
1. Допускаются 1-2 прослойки мышечной ткани для шпика соленого, шпика копченого, шпика по-домашнему, сала белорусского, шпика колбасного, шпика закусочного.
 2. Допускаются прирезы мяса на шпике колбасном хребтовом не более 10%, шпике боковым не более 25%, шпике соленом, шпике по-домашнему, шпике копченом не более 5% к массе шпика.
 3. Шпик колбасный может быть неправильной формы.
 4. Шпик колбасный массой менее 0,5 кг используется для промышленной переработки на месте.
 5. Допускается выпуск батонов шпика закусочного длиной до 150 мм массой 0,5-0,7 кг.
 6. Свободные концы оболочек и шпегата для шпика закусочного должны быть не более 20 мм.
 7. Допускается выпуск шпика соленого, шпика закусочного соленого и копченого, шпика колбасного соленого и несоленого в замороженном виде с температурой в толще продукта не выше минус 8 °С.

3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Продукты из шпикэ принимают партиями. Определение партии, объем выборок и правила отбора проб производят по ГОСТ 9792-73.

Каждая партия продуктов из шпикэ должна сопровождаться документом установленной формы, удостоверяющим качество продукции.

3.2. Методы испытаний проводят по ГОСТ 9959-74, ГОСТ 9958-81, ГОСТ 9957-73.

3.3. Показатель массовой доли соли является гарантийным и определяется изготовителем периодически, но не реже одного раза в декаду, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Продукты из шпикэ упаковывают в ящики: деревянные многооборотные по ГОСТ 11354-82, дощатые по ГОСТ 13361-84, для местной реализации в алюминиевые по ОСТ 49 123-78 и полимерные по ГОСТ 17358-71, ОСТ 49 127-78.

4.2. Тара должна быть чистой, сухой, без плесени, постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации тару накрывать пергаментом, подпергаментом или оберточной бумагой по ГОСТ 8273-75.

4.3. Масса брутто должна быть не более 30 кг.

4.4. В каждый ящик упаковывают продукты из шпикэ одного наименования. Упаковывание продуктов разных наименований вместе производит только по согласованию с потребителем.

Примечание. Допускается при нарушении целостности оболочки шпикэ закусочного выпускать нецелые батоны. При этом срезанные концы продукта должны быть обернуты салфеткой из пергаменты, подпергаменты или других материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения СССР, и перевязаны шпагатом, нитками или резиновой обхваткой.

4.5. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192-77 с нанесением манипуляционного знака "Скоропортящийся груз" и массы тары.

Допускается не наносить транспортную маркировку на многооборотную тару с продукцией, предназначенной для местной реализации.

4.6. Маркировку, характеризующую продукцию, наносят на одну из торцевых сторон каждого ящика несмываемой непахнущей краской при помощи штампа, трафарета или наклеиванием ярлика с указанием:

наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака;

наименования и сорта продукта;

даты изготовления и упаковки;

номера упаковщика;

обозначения настоящего стандарта.

Кроме того, аналогичный ярлык вкладывают в каждый ящик с дополнительным указанием массы нетто, брутто и тары.

Допускается при упаковке продуктов для местной реализации многооборотную тару не маркировать, а вкладывать ярлык в каждый ящик без указания массы брутто и тары.

4.7. Продукты из шпика должны выпускаться в реализацию с температурой в толще изделия не выше минус 8 °С - для замороженных и не выше плюс 8 °С - для охлажденных.

4.8. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение продуктов из шпика, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы - по ГОСТ 15846-79.

4.9. Продукты из шпика транспортируют в авторефрижераторах и автомобилях-фургонах с изотермическим кузовом в соответствии с действующими правилами перевозок скоропортящихся грузов.

Транспортирование в пакетированном виде производят по ГОСТ 21929-76 и ГОСТ 24597-81.

Шпик соленый, шпик колбасный несоленый замороженный и соленый замороженный перевозятся по железной дороге; шпик копченый, шпик слоеный копчено-запеченный, шпик закусочный соленый и копченый, шпик венгерский, шпик по-домашнему, сало белорусское по железной дороге не перевозятся.

4.10. Срок хранения и реализации продуктов из шпика с момента окончания технологического процесса при температуре от 0 до 8 °С и относительной влажности воздуха $75 \pm 5\%$ составляет:

шпик соленого, шпик колбасного соленого, шпик по-домашнему, сало белорусское до 60 сут;

шпик слоеного копчено-запеченного до 5 сут;

шпика копченого и шпика венгерского до 30 сут;
 шпика колбасного несоленого охлажденного - не более 3 сут;
 шпика закусочного соленого и копченого - не более 30 сут, в том числе срок хранения на предприятии-изготовителе - не более 24 час.
 Срок хранения и реализации продуктов из шпика замороженных с момента окончания технологического процесса при температуре минус 7 - минус 9 °С составляет: несоленого и шпика соленого, шпика колбасного соленого, шпика закусочного соленого и копченого до 90 сут, в том числе срок хранения на предприятии-изготовителе - не более 24 час, на шпик колбасный несоленый замороженный реализации не подлежит.

4.II. В торговой сети все продукты из шпика реализуются без оберточных материалов, шпагата, скрепок и без удаления оболочки для закусочного шпика.

Зам (Директора) ВНИИМП

Зав. лаб. по решению проблемы создания комплексно-механизированного производства полусухих сырокопченых колбас и технологии колбасных изделий

Старший научный сотрудник

Зав. отделом стандартизации

В.М. Горбатов

В.М. Горбатов

*Бушкова
Проселкова
Изотова*

Л.А. Бушкова

Т.И. Проселкова

Л.И. Изотова

СОГЛАСОВАНО

Зам. начальника Технического управления Минмясопром СССР

Н.А. Нестеров

МПС СССР

письмо № 2233-05/68
от 10.01.86г

ИЦАИ

письмо № 4070/1139
от 4.06.85г

СОГЛАСОВАНО

Зам. начальника Управления мясной промышленности Минмясопром СССР

Б.Е. Гутник

Перечень НТД, на которую имеются ссылки
в ОСТе на продукты из свиного шпика

ГОСТ 7724-77	Мясо. Свиное в тушах и полутушах. Технические условия
ГОСТ 7269-79	Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести
ГОСТ 23392-78	Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса
ГОСТ 19496-74	Мясо. Метод гистологического анализа
ГОСТ 13830-68	Соль поваренная пищевая
ГОСТ 7977-67	Чеснок свежий
ОСТ 18-279-76	Приправы. Перец черный и белый
ОСТ 18-283-76	Приправы. Перец красный молотый
ГОСТ 11293-78	Желатин пищевой. Технические условия
ОСТ 18-38-71	Приправы. Коренья
ОСТ 18-37-71	Приправы. Тмин
ГОСТ 16732-71	Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная
ГОСТ 17594-81	Лист лавровый сухой
ОСТ 49 101-75	Оболочка из целлюлозной пленки (целлофан)
ГОСТ 1341-74	Пергамент. Технические условия
ГОСТ 1760-81	Подпергамент. Технические условия
ГОСТ 7730-74	Пленка целлюлозная
ГОСТ 8273-75	Бумага оберточная
ГОСТ 17308-71	Шпагат из лубяных волокон. Технические условия
ГОСТ 2350-73	Нитки льняные для обуви технического и бытового назначения
ОСТ 17-889-81	Нитки льняные. Технические условия
ГОСТ 6146-78	Нитки льняные многокруточные. Технические условия
ГОСТ 14961-77	Нитки льняные. Технические условия
ГОСТ 9792-73	Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб
ГОСТ 9959-74	Продукты мясные. Органолептический метод определения показателей качества
ГОСТ 9958-81	Колбасные изделия и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа
ГОСТ 9957-73	Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Метод определения содержания хлористого натрия

ГОСТ 11354-82	Ящики деревянные многооборотные для продовольственных товаров. Технические условия
ГОСТ 13361-84	Ящики дощатые для продукции мясной, молочной и птицеводческой промышленности
ГОСТ 17358-71	Ящики полимерные многооборотные для продовольственных товаров
ОСТ 49 127-78	Ящики полимерные многооборотные для продукции мясной и молочной промышленности
ОСТ 49 123-78	Ящики алюминиевые для колбасных изделий и копченостей
ГОСТ 21929-76	Транспортирование грузов пакетами. Технические требования
ГОСТ 14192-77	Маркирование грузов

№ 6 11/88 № 6 0788 16 0888

СОГЛАСОВАНО

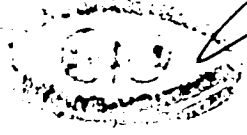
УТВЕРЖДАЮ

Зам. начальника Главпродторга
Минторга СССР

Заместитель начальника Отдела
по производству и переработке
продукции животноводства Гос-
агропрома СССР

А.С. Конобов
А.С. Конобов
"02" марта 1988 г.

А.В. Игнатьенко
" " марта 1988 г.



ИЗМЕНЕНИЕ № I

Группа Н II
ОСТ 49 38-85
ПРОДУКТЫ ИЗ ШПИКА СВИНОГО.
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Срок действия с 01.09.88г
до 01.01.91г

Пункт 1.1. Последний абзац после слова "боковой" дополнить сло-
вами: "грудинка свиная".

Примечание. Последний абзац после слов "с частично снятой
шкурой" дополнить словами: "грудинка свиная без шкуры".

Пункт 2.1. Исключить слова: "и птицеперерабатывающей".

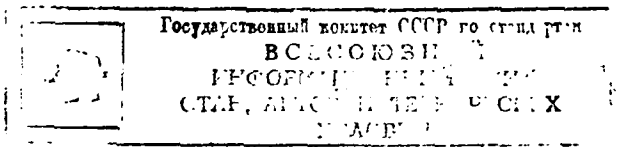
Пункт 2.2. Заменить слова и ссылки: "соль поваренную пищевую
по ГОСТ 13830-68, не ниже первого сорта" на "соль поваренную пище-
вую по ГОСТ 13830-84, выварочную или каменную, самосадочную, садоч-
ную помолов № 0 и I, не ниже первого сорта"; ОСТ 49 101-75 на
ОСТ 49 101-82; "оболочку белковую колбасную "Белкозин" на "оболоч-
ку искусственную белковую "Белкозин" по ОСТ 49 207-84"; ГОСТ 1341-74
на ГОСТ 1341-84; ГОСТ 1760-81 на ГОСТ 1760-86; "шпигат из лубяных
волокон по ГОСТ 17308-71, № 1,2; 1,0; 0,8; 0,3" на "шпигат из лубя-
ных волокон по ГОСТ 17308-85, 0,8; 1,0 ктекс"; ГОСТ 14961-77 на
ГОСТ 14961-85;

исключить ссылку ГОСТ 2350-73;

дополнить абзацем: "для грудинки свиной - грудореберную часть
с удаленными ребрами и брюшиной от свиных полутуш в шкуре, без шкуры,
с частично снятой шкурой".

Примечание 1. Второй абзац после слов "шпика копченого" изло-
жить в следующей редакции: "не более 10% - шпика колбасного боково-
го; без прирезей - шпика колбасного хребтового; грудинку свиную с
содержанием видимой мышечной ткани в количестве до 25%."

Примечание 3. После слов "Шпик колбасный" дополнить словами:
"и грудинка свиная".



РЕГИСТРИРОВАНО И ИДЕНТИФИЦИРОВАНО
ГОСУДАРСТВЕННОЙ РЕГИСТРАЦИОННОЙ СЛУЖБой
88.08.20 № 837461/01

Пункты 2.3. и 2.4. Таблицы I и 2. Головка. Заменить слова:

"шпик колбасный" на "шпик колбасный и грудинка свиная".

Пункт 2.4. Таблица 2. Характеристику показателя "внешний вид" для шпика колбасного дополнить словами: "для грудинки - содержание видимой мышечной ткани в количестве 25%".

Примечание 2 изложить в новой редакции: "Допускаются прирезы мяса на шпике боковым до 10%, шпике соленом, шпике домашнему, шпике копченом не более 5% к массе шпика."

Примечание 7 после слов "шпика колбасного" дополнить словами: "и грудинки свиной".

Пункт 4.1. Исключить ссылку: ГОСТ 17358-71.

Пункт 4.9. После слов "шпик колбасный" дополнить словами: "и грудинка свиная".

Пункт 4.10. После слов "шпик колбасный" дополнить словами: "и грудинка свиная" (4 раза).

Исключить перечень НТД, на которую имеются ссылки в ОСТе на продукты из шпика свиного.

Отраслевой стандарт дополнить информационными данными

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. УТВЕРЖДЕН Зам. Министра мясной и молочной промышленности СССР А.В.Игнатенко

ИСПОЛНИТЕЛИ: В.М.Горбатов - канд. техн. наук
Л.А.Бушкова - канд. техн. наук
Т.И.Проселкова - канд. техн. наук
Т.И.Бушнева - научн. сотрудник

2. ЗАРЕГИСТРИРОВАН ВИСом за № 8374612 от 07.03.1986 г.

Срок первой проверки -
Периодичность проверки - 5 лет.

3. ВЗАМЕН ОСТ 49 38-72 и ТУ 49 488-78

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение Госта, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 7724-77	2.2
ГОСТ 7269-79	2.2
ГОСТ 23392-78	2.2
ГОСТ 19496-74	2.2
ГОСТ 13 830-84	2.2
ГОСТ 7977-67	2.2
ОСТ 18-279-76	2.2
ОСТ 18-283-76	2.2
ГОСТ II 293-78	2.2
ОСТ 18-38-71	2.2
ОСТ 18-37-71	2.2
ГОСТ 16 732-71	2.2
ГОСТ 17594-81	2.2
ОСТ 49 101-82	2.2
ГОСТ 1341-84	2.2
ГОСТ 1760-81	2.2
ГОСТ 7730-74	2.2
ГОСТ 8273-75	4.2
ГОСТ 17308-85	2.2
ОСТ 17-889-81	2.2
ГОСТ 6146-78	2.2

I	2
ГОСТ 14961-85	2.2
ГОСТ 9792-73	3.1
ГОСТ 9959-74	3.2
ГОСТ 9958-81	3.2
ГОСТ 9957-73	3.2
ГОСТ 11354-82	4.1
ГОСТ 13361-84	4.1
ГОСТ 17358-71	4.1
ОСТ 49 127-78	4.1
ОСТ 49 123-78	4.1
ГОСТ 21929-76	4.9
ГОСТ 14192-77	4.5

Директор ВНИКИМП



В.И. Ивашов

Зав. лабораторией техно-
логии и оборудования
колбасного производства



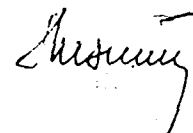
Е.Т. Спирин

Вед. научный сотрудник



Л.А. Бушкова

Зав. отделом стандартизации



Л.И. Изотова

СОГЛАСОВАНО:

Зам. начальника Подотдела
заготовок, переработки скота,
птицы и производства
мясной продукции
Госагропрома СССР



Б.Е. Гутник

СОГЛАСОВАНО

211290

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель начальника
Главпродторга Минторга СССР

В.В. Никитин

" 30 " ноября 1990 г.



Заместитель начальника
Главного управления госу-
дарственных продовольствен-
ных ресурсов при Государ-
ственной комиссии Совета
Министров СССР по проде-
льству и закупкам



В.И. Демин

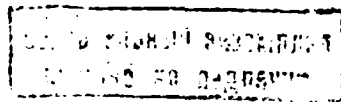
1990

Группа Н-II

ИЗМЕНЕНИЕ № 2

ОСТ 49 38-85 "Продукты из шпика
свиного. Технические условия"

Дата введения с 01.01.91 г



Срок действия отраслевого стандарта продлить до 01.01.94 г.

Заместитель директора ВНИКИМ

А.А. Белоусов

Зав. отделом стандартизации
и нормативов

П.П. Веселова

