

Požiadavky na vybrané a určené mäkké mäsové výrobky

Tabuľka č. 1

Vybrané mäkké mäsové výrobky z bravčového mäsa a hovädzieho mäsa

Názov výrobku	Základná surovina	Organoleptické požiadavky	Najmenšie množstvo mäsa vo výrobku [% hmot.]	Najväčšie množstvo tuku vo výrobku [% hmot.]
Špekáčky	bravčové mäso, hovädzie mäso	a) povrchový vzhľad a farba – výrobok v prírodnom čreve oddeľovaný preväzovaním; farba zlatohnedá s prípustným tmavším alebo svetlejším odtieňom bez zreteľných dymových škvŕn; prípustné zaschnuté kvapky šťavy, svetlejšie plochy v mieste dotyku; povrch hladký alebo mierne vrásčitý, b) vzhľad a farba nákroja – na reze vychladený výrobok bledo až tmavoružovej farby, kúsky slaniny nepravidelne rozložené, drobné mäkké kolagénne častice, miestami vzduchové dutinky a mierne vytavený tuk prípustné, c) konzistencia – pevná, krehká, súdržná, d) vôňa – príjemná po čerstvej údenine, e) chuť – primerane slaná, po použití korení, po ohriatí výrobok šťavnatý.	40	45
Bratislavské párky	bravčové mäso, hovädzie mäso	a) povrchový vzhľad a farba – párky v celofánovom čreve, oddeľované pretáčaním, farba svetlohnedá, povrch hladký alebo mierne vrásčitý, nedeformovaný, b) vzhľad a farba nákroja – na reze výrobok homogénny, ružovočervenej farby, ojedinelý výskyt drobných kolagénnych častíc a vzduchových dutiniek prípustný, c) konzistencia – pevná, súdržná, d) vôňa – po čerstvej údenine, e) chuť – primerane slaná, na skuse výrobok šťavnatý.	50	35
Jemné párky	bravčové mäso, hovädzie mäso	a) povrchový vzhľad a farba – povrch hladký, príp. mierne vrásčitý, ojedinelé vzduchové dutiny pod obalom prípustné, farba svetlozlatohnedá,	50	35

		bez výrazných dymových škvŕn, b) vzhľad a farba nákroja – na reze farba sivoružová, drobné zrnká kolagénnych častíc a jemná pórovitosť prípustné, c) konzistencia – pevná, pružná, po ohriatí krehká, d) vôňa – jemná po čerstvej údenine, e) chuť – primerane slaná, po ohriatí výrobok na skuse krehký a šťavnatý.		
Domáca klobása	bravčové mäso	a) povrchový vzhľad a farba – výrobok v bravčovom čreve, zlatohnedej až tmavohnedej farby; povrch nerovný, pod obalom znateľné zrnienie, b) vzhľad a farba nákroja – na reze výrobok ružovočervenej farby po mäse a použitej paprike, nepravidelná mozaika chudých a tučných zŕn do 10 mm, podiel chudých zŕn asi 35 %, drobné vzduchové dutinky a kolagénne častice prípustné, c) konzistencia – súdržná, tuhšia, na dotyk povrch zrnitý, d) vôňa – po čerstvej údenine, e) chuť – výrazne korenená a mierne pálivá, po ohriatí výrobok na skuse šťavnatý.	60	40
Súľovská klobása	hovädzie mäso, bravčové mäso	a) povrchový vzhľad a farba – výrobok v bravčovom čreve, povrch suchý, mierne vrásčitý, farba hnedočervená, b) vzhľad a farba nákroja – nepravidelná mozaika chudých a tučných zŕn do 8 mm, jemne vypracovaná spojka ružovočervenej farby, drobné vzduchové dutinky a kolagénne častice prípustné, c) konzistencia – pevná, súdržná, d) vôňa – po údení, e) chuť – primerane slaná a korenená, výrobok na skuse vláčny.	55	40
Pohronská klobása	bravčové mäso, hovädzie mäso	a) povrchový vzhľad a farba – výrobok v prírodnom čreve, tmavšej zlatohnedej farby, pod obalom znateľné zrnienie, b) vzhľad a farba nákroja – rovnomerne vypracovaná mozaika s rozdielnou veľkosťou vložky, farba mäsooružová s rovnomerným rozložením tukových častíc, prípustné drobné vzduchové dutiny, c) konzistencia – pevná, pružná, súdržná, d) vôňa – po údení, e) chuť – primerane slaná, mierne po paprike, po ohriatí výrobok šťavnatý.	65	35
Šunková saláma	bravčové mäso alebo	a) povrchový vzhľad a farba – podľa typu použitých obalov,	55	20

	bravčové mäso a hovädzie mäso	b) vzhľad a farba nákroja – farba mäsovoružová, podiel vložky na nákroji výrobku prevažuje, prevažná časť vložky s veľkosťou nad 2 cm ² ; drobné vzduchové dutiny a drobné kolagénne častice v spojke prípustné, c) konzistencia – pevná, súdržná, d) vôňa – príjemná mäsová, e) chuť – primerane slaná a korenená.		
Parížska saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	a) povrchový vzhľad a farba – podľa typu použitých obalov, b) vzhľad a farba nákroja – farba mäsovoružová, nerovnomerná mozaika tuku o veľkosti zŕn do 10 mm; drobná pórovitosť a ojedinelé drobné kolagénne častice prípustné, c) konzistencia – pružná, súdržná, d) vôňa – príjemná mäsová, e) chuť – primerane slaná a korenená, výrobok na skuse krehký.	50	40
Sliačska saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	a) povrchový vzhľad a farba – podľa typu použitých obalov, b) vzhľad a farba nákroja – farba ružovočervená, rez lesklý, štruktúra zrnitá do veľkosti zŕn 4 mm, mierny výskyt drobných vzduchových dutín a kolagénnych častíc prípustný, c) konzistencia – pevná, súdržná, d) vôňa – príjemná po údení, e) chuť – primerane slaná a korenená.	55	45

Tabuľka č. 2

Určené mäkké mäsové hydínové výrobky

Názov výrobku	Organoleptické požiadavky	Najmenšie množstvo hydínového mäsa vo výrobku [% hmot.]	Najväčšie množstvo mechanicky separovaného mäsa vo výrobku [% hmot.]	Najväčšie množstvo tuku vo výrobku [% hmot.]
Hydinová šunková saláma	a) povrchový vzhľad a farba – podľa typu použitých obalov, b) vzhľad a farba nákroja – farba mäsovoružová, podiel vložky na nákroji výrobku prevažuje, prevažná časť vložky s veľkosťou nad 2 cm²; drobné vzduchové dutiny a drobné kolagénne častice v spojke prípustné, c) konzistencia – pevná, súdržná, d) vôňa – príjemná mäsová, e) chuť – primerane slaná a korenená.	30	12	20
Hydinové párky výberové	a) povrchový vzhľad a farba – povrch hladký, ojedinelé vzduchové dutiny pod obalom prípustné, farba svetlozlatohnedá, bez výrazných dymových škvŕn, b) vzhľad a farba nákroja – na reze farba svetloružová, drobné zrnká kolagénnych častíc a jemná pórovitosť prípustné, c) konzistencia – pevná, pružná, po ohriatí krehká, d) vôňa – jemná po čerstvej údenine, e) chuť – primerane slaná, po ohriatí výrobok na skuse krehký a šťavnatý.	20	45	30