

Požiadavky na vybrané trvanlivé tepelne opracované mäsové výrobky

Názov výrobku	Základná surovina	Organoleptické požiadavky
Čingovská saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	a) povrchový vzhľad a farba – farba hnedočervená s presvitajúcim zrnéním, povrch vrásčitý, b) vzhľad a farba nákroja – rez lesklý, nepravidelná mozaika chudých a tučných častí zrnienia do 4 mm, farba na reze ružovočervená s tukovými zrnami bielej farby; na okraji prípustný tmavší odtieň, c) konzistencia – pevná, pružná, d) vôňa – po použitých koreninách, e) chuť – primerane slaná a korenená.
Strážovská saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	a) povrchový vzhľad a farba – farba tmavohnedočervená s presvitajúcim zrnéním, povrch vrásčitý, b) vzhľad a farba nákroja – rez lesklý, nepravidelná mozaika chudých a tučných častí zrnienia do 2,5 mm, farba na reze ružovočervená s tukovými zrnami bielej farby; na okraji prípustný tmavší odtieň, c) konzistencia – pevná, pružná, d) vôňa – po použitých koreninách, e) chuť – primerane slaná a korenená.
Inovecká saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	a) povrchový vzhľad a farba – farba tmavohnedočervená s presvitajúcim zrnéním, povrch vrásčitý, b) vzhľad a farba nákroja – rez lesklý, svetloružovočervenej farby, zrnienie do 4 mm, menšie vzduchové dutiny a mierny výskyt drobných kolagénnych častíc prípustný, na okraji prípustný tmavší odtieň, c) konzistencia – pevná, pružná, d) vôňa – aromatická po údení, e) chuť – po koreninách, na skuse výrobok krehký.
Turistická saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	a) povrchový vzhľad a farba – farba zlatohnedá, povrch mierne vrásčitý, prípustné miesta s kultúrnou plesňou, b) vzhľad a farba nákroja – mozaika svetlých zŕn, tučných surovín a mäsovoružových zŕn svaloviny a spojky. Zrno prevažne s veľkosťou do 6 mm. Mozaika bez zhlukov častíc, kolagénne častice zodpovedajú normovanej skladbe surovín, drobné vzduchové dutinky prípustné. Ojedinele vytavený tuk pod obalom, c) konzistencia – pevná, pružná, súdržná, d) vôňa – aromatická po údení, e) chuť – po koreninách, primerane slaná.
Prešovská saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	a) povrchový vzhľad a farba – farba tmavohnedočervená, povrch vrásčitý, suchý, prípadne s kultúrnou plesňou, ojedinelé vzduchové dutiny pod obalom prípustné, b) vzhľad a farba nákroja – rez hladký, lesklý, mäsovoružovej farby, mierne vzduchové dutinky s ojedinele vytaveným tukom, nepravidelná mozaika so zrnéním do 6 mm, zaschnutý krúžok pod obalom do 3 mm, mierny výskyt drobných kolagénnych častíc prípustný, c) konzistencia – pružná až tuhá, pevná, d) vôňa – aromatická po údení, e) chuť – po koreninách, prípadne po kultúrnej plesni, primerane slaná, na skuse výrobok vláchny.

Vysočina saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	a) povrchový vzhľad a farba – výrobok v kolagénnom obale hnedočervenej farby, vrásčitý, suchý; pod povrchom sú zreteľne jemné zrná tučnej a chudej svaloviny, b) vzhľad a farba nákroja – veľmi jemná mozaika tmavoružovej farby, rez lesklý, smerom k okraju tmavší. Zrná surovín prevažne s veľkosťou 1 až 2 mm; ojedinele mäkké kolagénne častice a drobné vzduchové bublinky prípustné, c) konzistencia – pevná, pružná, d) vôňa – aromatická po údení, e) chuť – po koreninách, na skuse výrobok chutný, bez tuhých častí.
Obyčajná suchá saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	a) povrchový vzhľad a farba – farba tmavohnedočervená, povrch vrásčitý, suchý, prípustné miesta so suchou bielou plesňou, b) vzhľad a farba nákroja – rez lesklý s mozaikou svetlých zŕn tučných surovín a mäsovoružových zŕn svaloviny a spojky s častými lesklými kolagénnymi zrnami, ojedinele vytavený tuk, zrno prevažne s veľkosťou do 6 mm, c) konzistencia – tuhá, pružná, d) vôňa – aromatická po údení, e) chuť – po koreninách, na skuse prípustné kolagénne častice.