

Požiadavky na vybrané trvanlivé tepelne neopracované mäsové výrobky

Názov výrobku	Základná surovina	Organoleptické požiadavky	Množstvo mechanicky separovaného mäsa [% hmot.]
Hornád Nitran	bravčové mäso, hovädzie mäso	a) povrchový vzhľad a farba – farba červenohnedá, povrch mierne vrásčitý, b) vzhľad a farba nákroja – rez lesklý, hladký, farba na reze červenohnedá, jemné zrnienie do 2 mm, ojedinelý výskyt drobných kolagénnych častíc a vzduchových dutiniek prípustný, c) konzistencia – pružná až tuhá, d) vôňa – príjemná aromatická po koreninách a dyme, e) chuť – slanšia, výrazne korenená, na skuse výrobok vláčný až krehký.	0
Malokarpatská saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	a) povrchový vzhľad a farba – farba červenohnedá, povrch mierne vrásčitý, b) vzhľad a farba nákroja – rez lesklý, hladký, farba na reze červenohnedá, zrnienie do 3 mm, ojedinelý výskyt drobných kolagénnych častíc a vzduchových dutiniek prípustný, c) konzistencia – pružná až tuhá, d) vôňa – príjemná aromatická po koreninách a dyme, e) chuť – slanšia, na skuse výrobok vláčný až krehký.	0
Lovecká saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	a) povrchový vzhľad a farba – výrobok plochého tvaru, farba tmavohnedá, obal mierne vrásčitý, pod obalom znateľné zrnienie, b) vzhľad a farba nákroja – mozaika zrn prevažne s veľkosťou do 5 mm, bez zhľuku tukových a chudých častí, prípustné drobné vzduchové dutinky. Farba chudých častí uprostred výrobku sýtejšie ružová, k okrajom tmavšia; tukové zrná svetlé, c) konzistencia – tuhšia, pružná, d) vôňa – výrazná po údení, e) chuť – ostrejšie korenená a slaná.	0
Bratislavská klobása	bravčové mäso, hovädzie mäso	a) povrchový vzhľad a farba – farba sýtohnedočervená s presvitajúcim zrním, povrch mierne vrásčitý, b) vzhľad a farba nákroja – rez lesklý, výrazná mozaika chudých a tučných častí prevažne do 3 mm, farba na reze ružovočervená s bielymi zrnami tučného mäsa, c) konzistencia – pružná, pevná až tuhá, d) vôňa – typická pre trvanlivý mäsový výrobok, e) chuť – slanšia, výrobok na skuse vláčný.	0

Gombasecká klobása	bravčové mäso,	a) povrchový vzhľad a farba – farba červenohnedá, povrch mierne vrásčitý s presvitajúcimi tukovými zrnami; párované s dĺžkou kusa cca 20 cm až 25 cm, b) vzhľad a farba nákroja – farba výrobku červenohnedá po paprike s nepravidelnou mozaikou chudých a tučných zŕn, rez lesklý a hladký, c) konzistencia – tuhá, súdržná, d) vôňa – typická pre trvanlivý mäsový výrobok, e) chuť – primerane slaná, výraznejšia po paprike, korenená, výrobok na skuse tuhší.	0
Tokajská saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	a) povrchový vzhľad a farba – farba červenohnedá, povrch mierne vrásčitý s presvitajúcimi tukovými zrnami, b) vzhľad a farba nákroja – farba výrobku červenohnedá po paprike s nepravidelnou mozaikou chudých a tučných zŕn, rez lesklý, c) konzistencia – pružná, súdržná, d) vôňa – typická pre trvanlivý mäsový výrobok, e) chuť – primerane slaná, výraznejšia po paprike, výrobok na skuse vláčný.	0
Púchovská saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	a) povrchový vzhľad a farba – výrobok plochého tvaru, farba tmavohnedá, povrch mierne vrásčitý, lesklý, pod obalom znateľné svetlejšie tukové zrnká a vzduchové dutinky, povrch bez plesne, b) vzhľad a farba nákroja – rez lesklý, hladký, farba na reze červenohnedá, náplň menej homogénna, malé ojedinelé vzduchové dutinky prípustné, v okrajovej časti tmavší farebný odtieň, c) konzistencia – pružná, mierne tuhšia, d) vôňa – výrazná po údení a paprike, e) chuť – primerane slaná a korenená.	0