

Požiadavky na vybrané mäsové konzervy

Názov výrobku	Základná surovina	Organoleptické požiadavky	Množstvo mechanicky separovaného mäsa [% hmot.]	Najmenšie množstvo mäsa vo výrobku [% hmot.]	Najväčšie množstvo tuku vo výrobku [% hmot.]	Ďalšie požiadavky
Hovädzie mäso vo vlastnej šťave	hovädzie mäso	a) vzhľad – kompaktný celok, na povrchu vývar tuku farby bieložltej; kúsky hovädzieho mäsa spojené aspihom; farba mäsa hnedošedá, typická pre varené hovädzie mäso, aspick nahnedlej farby, b) konzistencia – mäso krehké, mierne vláknité, mäkké; aspick pri 15 °C primerane tuhý, c) vôňa a chuť – príjemná, po hovädzom dusenom mäse, mierne korenená a slaná; chuť aspicku mierne slaná, chuť tuku typická.	0	70	20	najvyšší podiel mäkkých šliach a kože 10 % hmot.
Bravčové mäso vo vlastnej šťave	bravčové mäso	a) vzhľad – kompaktný celok, na povrchu vývar tuku farby bielej až nažltlej; aspick čirý, farby zlatožltej. Bravčové mäso v hrubších kúskoch farby svetlo hnedošedej, matné mäso svetlé, bez tvrdých koží, b) konzistencia – mäso krehké, mierne vláknité, mäkké; aspick pri 15 °C primerane tuhý, c) vôňa a chuť – príjemná po bravčovom dusenom mäse a rasce, lahodná, jemne korenená, primerane slaná.	0	70	30	najvyšší podiel mäkkých šliach a kože 10 % hmot.
Luncheon meat	bravčové mäso alebo bravčové mäso a hovädzie mäso	a) vzhľad – kompaktná hmota ružovej farby s výskytom chudého mäsa a kolagénnych častí; na reze mozaika vytvorená drobnými kúskami slaniny, b) konzistencia – mäso mäkké, kompaktné, c) vôňa a chuť – príjemná, jemne korenená, primerane slaná.	0	55	30	

Pečeňová paštéta	bravčové mäso bravčová pečeň hovädzia pečeň	a) vzhľad a farba – kompaktná mäsovošedá až svetlošedá hmota, prípadne s ložiskami aspiku a vytaveného tuku; jemne spracované kolagénne časti, drobné vzduchové dutinky a čiastočky použitého korenia sa môžu vyskytovať, b) konzistencia – pri 15 °C pastovitá, súdržná, roztierateľná, c) vôňa a chuť – jemne korenená, výrazná po pečení, primerane slaná.	0	25	30	najmenšie množstvo pečene v mäsovom diele 15 % hmot.
Bôčiková nátierka	bravčové mäso údený bravčový bôčik	a) vzhľad a farba – kompaktná okrová alebo okrovohnedá hmota, b) konzistencia – pastovitá, roztierateľná, c) vôňa a chuť – po údenom mäse, príjemne korenená a slaná.	0	35	40	najmenšie množstvo bôčika v mäsovom diele 20 % hmot.