

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 | <p>a) vzhľad – kompaktný celok, na povrchu vývar tuku farby bieložltej; kúsky hovädzieho mäsa spojené aspikom; farba mäsa hnedošedá, typická pre varené hovädzie mäso, aspik nahnedlej farby,</p> <p>b) konzistencia – mäso krehké, mierne vláknité, mäkké; aspik pri 15 °C primerane tuhý,</p> <p>c) vôňa a chuť – príjemná, po hovädzom dusenom mäse, mierne korenená a slaná; chuť aspiku mierne slaná, chuť tuku typická.</p> | 0 | 70 | 20 | najvyšší podiel mäkkých šliach a koži 10 % hmot. |
| Bravčové mäso vo vlastnej šťave | bravčové mäso | <p>a) vzhľad – kompaktný celok, na povrchu vývar tuku farby bielej až nažltlej; aspik číry, farby zlatožltej. Bravčové mäso v hrubších kúskoch farby svetlo hnedošedej, matné mäso svetlé, bez tvrdých koží,</p> <p>b) konzistencia – mäso krehké, mierne vláknité, mäkké; aspik pri 15 °C primerane tuhý,</p> <p>c) vôňa a chuť – príjemná po bravčovom dusenom mäse a rasci, lahodná, jemne korenená, primerane slaná.</p> | 0 | 70 | 30 | najvyšší podiel mäkkých šliach a koži 10 % hmot. |
| Luncheon meat | bravčové mäso hovädzie mäso | <p>a) vzhľad – kompaktná hmota ružovej farby s výskytom chudého mäsa a kolagénnych častí; na reze mozaika vytvorená drobnými kúskami slaniny,</p> <p>b) konzistencia – mäso mäkké, kompaktné,</p> <p>c) vôňa a chuť – príjemná, jemne korenená, primerane slaná.</p> | 0 | 55 | 30 | |

| | | | | | | |
|-------------------|---|--|---|----|----|--|
| Pečeňová paštéta | bravčové mäso bravčová pečeň hovädzia pečeň | <p>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,</p> <p>b) konzistencia – pri 15 °C pastovitá, súdržná, roztierateľná,</p> <p>c) vôňa a chuť – jemne korenená, výrazná po pečení, primerane slaná.</p> | 0 | 25 | 30 | najmenšie množstvo pečene v mäsovom diele 15 % hmot. |
| Bôčiková nátierka | bravčové mäso údený bravčový bôčik | <p>a) vzhľad a farba – kompaktná okrová alebo okrovohnedá hmota,</p> <p>b) konzistencia – pastovitá, roztierateľná,</p> <p>c) vôňa a chuť – po údenom mäse, príjemne korenená a slaná.</p> | 0 | 35 | 40 | najmenšie množstvo bôčika v mäsovom diele 20 % hmot. |