

## Požiadavky na vybrané trvanlivé tepelne opracované mäsové výrobky

Názov výrobku	Základná surovina	Organoleptické požiadavky
Čingovská saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	<p>a) povrchový vzhľad a farba – farba hnedočervená s presvitajúcim zrnéním, povrch vrásčitý,</p> <p>b) vzhľad a farba ná kroja – rez lesklý, nepravidelná mozaika chudých a tučných častí zrnénia do 4 mm, farba na reze ružovočervená s tukovými zrnami bielej farby; na okraji prípustný tmavší odtieň,</p> <p>c) konzistencia – pevná, pružná,</p> <p>d) vôňa – po použitých koreninách,</p> <p>e) chuť – primerane slaná a korenená.</p>
Strážovská saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	<p>a) povrchový vzhľad a farba – farba tmavohnedočervená s presvitajúcim zrnéním, povrch vrásčitý,</p> <p>b) vzhľad a farba ná kroja – rez lesklý, nepravidelná mozaika chudých a tučných častí zrnénia do 2,5 mm, farba na reze ružovočervená s tukovými zrnami bielej farby; na okraji prípustný tmavší odtieň,</p> <p>c) konzistencia – pevná, pružná,</p> <p>d) vôňa – po použitých koreninách,</p> <p>e) chuť – primerane slaná a korenená.</p>
Inovecká saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	<p>a) povrchový vzhľad a farba – farba tmavohnedočervená s presvitajúcim zrnéním, povrch vrásčitý,</p> <p>b) vzhľad a farba ná kroja – rez lesklý, svetloružovočervenej farby, zrnénie do 4 mm, menšie vzduchové dutiny a mierny výskyt drobných kolagénnych častíc prípustný, na okraji prípustný tmavší odtieň,</p> <p>c) konzistencia – pevná, pružná,</p> <p>d) vôňa – aromatická po údení,</p> <p>e) chuť – po koreninách, na skuse výrobok krehký.</p>
Turistická saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	<p>a) povrchový vzhľad a farba – farba zlatohnedá, povrch mierne vrásčitý, prípustné miesta s kultúrnou plesňou,</p> <p>b) vzhľad a farba ná kroja – mozaika svetlých zrn, tučných surovín a mäsovoružových zrn 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,</p> <p>c) konzistencia – pevná, pružná, súdržná,</p> <p>d) vôňa – aromatická po údení,</p> <p>e) chuť – po koreninách, primerane slaná.</p>
Prešovská saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	<p>a) povrchový vzhľad a farba – farba tmavohnedočervená, povrch vrásčitý, suchý, prípadne s kultúrnou plesňou, ojedinelé vzduchové dutiny pod obalom prípustné,</p> <p>b) vzhľad a farba ná kroja – 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,</p> <p>c) konzistencia – pružná až tuhá, pevná,</p> <p>d) vôňa – aromatická po údení,</p> <p>e) chuť – po koreninách, prípadne po kultúrnej plesni, primerane slaná, na skuse výrobok vláčný.</p>

Vysočina saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	<p>a) povrchový vzhľad a farba – výrobok v kolagénnom obale hnedočervenej farby, vrásčitý, suchý; pod povrchom sú zreteľne jemné zrná tučnej a chudej svaloviny,</p> <p>b) vzhľad a farba ná kroja – 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,</p> <p>c) konzistencia – pevná, pružná,</p> <p>d) vôňa – aromatická po údení,</p> <p>e) chuť – po koreninách, na skuse výrobok chutný, bez tuhých častí.</p>
Obyčajná suchá saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	<p>a) povrchový vzhľad a farba – farba tmavohnedočervená, povrch vrásčitý, suchý, prípustné miesta so suchou bielou plesňou,</p> <p>b) vzhľad a farba ná kroja – rez lesklý s mozaikou svetlých zrn tučných surovín a mäsovoružových zrn svaloviny a spojky s častými lesklými kolagénnymi zrnami, ojedinele vytavený tuk, zrno prevažne s veľkosťou do 6 mm,</p> <p>c) konzistencia – tuhá, pružná,</p> <p>d) vôňa – aromatická po údení,</p> <p>e) chuť – po koreninách, na skuse prípustné kolagénne častice.</p>