

### 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.