České cechovní normy vybraných masných výrobků s reformulovaným podílem soli

doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA

Veterinární univerzita Brno

Výsledek vznikl za finanční podpory Ministerstva zemědělství – Národní agentury pro zemědělství v rámci projektu QK1910100 – Program ZEMĚ I

Brno, prosinec 2023

1. Špekáčky s reformulovaným podílem soli

Požadavky na složení

Povinné složky: Zařazení dle vyhlášky č. 69/2016 Sb. v platném znění

Přípustné složky: Zařazení dle vyhlášky č. 69/2016 Sb. v platném znění

Nepřípustné složky: Zařazení dle vyhlášky č. 69/2016 Sb. v platném znění

Technologický postup:

1. příprava suroviny na výrobu
2. mělnění
3. kutrování
4. plnění technologických obalů
5. uzení/tepelné opracování
6. chlazení
7. balení včetně etiketování

Senzorické požadavky

Vzhled

Vzhled v nákroji a vypracování: na řezu je vychlazený výrobek světle až tmavě růžové barvy, špekové kostky jsou nepravidelně rozložené, připouští se drobné dutinky, mírně vytavený tuk a drobná měkká kolagenní zrna, Povrchový vzhled – barva světlé hnědá až zlatohnědá, kusy přibližně stejné hmotnosti bez deformace, kapičky zaschlé šťávy přípustné.

Vůně a chuť

Chuť přiměřeně slaná a kořeněná, na skusu je ohřátý výrobek šťavnatý. **Vůně** příjemná po čerstvě uzených masných výrobcích a koření.

Konzistence pružná, křehká, soudržná

Nadstandardní parametry

1. vyšší obsah masa
2. přírodní střeva hovězí kroužková nebo vepřová střeva
3. bez zvýrazňovačů chuti, lepku a bílkovinných přísad
4. **podíl soli maximálně 1,7 %**

Rozhodčí metody

- Nepřipouští se použití strojně odděleného masa, drůbežího strojně odděleného masa, rostlinných bílkovin, živočišných bílkovin, zvýrazňovačů chuti.

- obsah kosterní svaloviny jednotlivých živočišných druhů savců a ptáků určených k výživě lidí, která splňuje parametry max. obsahu tuku a pojivových tkání dle platné právní úpravy.
- ČSN ISO 1443 Maso a masné výrobky. Stanovení celkového obsahu tuku
- v případě sporu bude jako rozhodčí metoda uplatňována metoda, kterou uznávají a používají dozorové orgány České republiky, tj. Státní veterinární správa a Státní zemědělská a potravinářská inspekce.

2. Gothajský salám s reformulovaným podílem soli

Požadavky na složení

Povinné složky: Zařazení dle vyhlášky č. 69/2016 Sb. v platném znění

Přípustné složky: Zařazení dle vyhlášky č. 69/2016 Sb. v platném znění

Nepřípustné složky: Zařazení dle vyhlášky č. 69/2016 Sb. v platném znění

Technologický postup:

1. příprava suroviny na výrobu
2. mělnění
3. kutrování
4. plnění technologických obalů (plastové nebo kouři prostupné obaly)
5. uzení/tepelné opracování
6. chlazení
7. balení včetně etiketování

Senzorické požadavky

Vzhled

Vzhled v nákroji a vypracování: na řezu je vychlazený výrobek masově růžové barvy. Spojka je jemně vypracovaná. Ojedinělé, jemně zrněné kolagenní částice a drobné vzduchové dutinky jsou ve spojce přípustné. Mohou zde být patrné částice použitého koření. Špeková mozaika je nepravidelně rozdělena a nesmí z nákroje vypadávat. Velikost jednotlivých zrn špeku je převážně o průměru do 8 mm. Povrchový vzhled povrch má vzhled podle použitého obalového materiálu. V kouři prostupném obalu je povrch mírně vráscitý, v plastovém obalu je hladký a plný.

Vůně a chuť

Chuť jemně kořeněná, přiměřeně slaná. Výrobek je na skusu křehký. **Vůně** příjemná po čerstvé uzenině a koření.

Konzistence pružná, soudržná

Nadstandardní parametry

1. vysoký obsah masa
2. povinné zastoupení hovězího masa,
3. bez zvýrazňovačů chuti, lepku a bílkovinných přísad
4. **podíl soli maximálně 1,7 %**

Rozhodčí metody

- Nepřipouští se použití strojně odděleného masa, drůbežího strojně odděleného masa, rostlinných bílkovin, živočišných bílkovin, zvýrazňovačů chuti.
- obsah kosterní svaloviny jednotlivých živočišných druhů savců a ptáků určených k výživě lidí, která splňuje parametry max. obsahu tuku a pojivových tkání dle platné právní úpravy.
- ČSN ISO 1443 Maso a masné výrobky. Stanovení celkového obsahu tuku
- v případě sporu bude jako rozhodčí metoda uplatňována metoda, kterou uznávají a používají dozorové orgány České republiky, tj. Státní veterinární správa a Státní zemědělská a potravinářská inspekce.

3. Salám junior s reformulovaným podílem soli

Požadavky na složení

Povinné složky: Zařazení dle vyhlášky č. 69/2016 Sb. v platném znění

Přípustné složky: Zařazení dle vyhlášky č. 69/2016 Sb. v platném znění

Nepřípustné složky: Zařazení dle vyhlášky č. 69/2016 Sb. v platném znění

Technologický postup:

1. příprava suroviny na výrobu
2. mělnění
3. kutrování
4. plnění technologických obalů (plastové nebo kouři prostupné obaly)
5. uzení/tepelné opracování
6. chlazení
7. balení včetně etiketování

Senzorické požadavky

Vzhled

Vzhled v nákroji a vypracování: na řezu je vychlazený výrobek masově růžové barvy. Salámové dílo je jemně vypracované. Ojedinělé, jemně zrněné kolagenní částice a drobné vzduchové dutinky jsou ve spojce přípustné. Mohou zde být patrné částice použitého koření. Povrchový vzhled povrch má vzhled podle použitého obalového materiálu. V kouři prostupném obalu je povrch mírně vrásčitý, v plastovém obalu je hladký a plný.

Vůně a chuť

Chuť jemně kořeněná, přiměřeně slaná. Výrobek je na skusu křehký. **Vůně** příjemná po čerstvé uzenině a koření.

Konzistence pružná, soudržná

Nadstandardní parametry

1. vysoký obsah masa
2. povinné zastoupení hovězího masa,
3. bez zvýrazňovačů chuti, lepku a bílkovinných přísad
4. **podíl soli maximálně 1,7 %**

Rozhodčí metody

- Nepřipouští se použití strojně odděleného masa, drůbežího strojně odděleného masa, rostlinných bílkovin, živočišných bílkovin, zvýrazňovačů chuti.
- obsah kosterní svaloviny jednotlivých živočišných druhů savců a ptáků určených k výživě lidí, která splňuje parametry max. obsahu tuku a pojivových tkání dle platné právní úpravy.
- ČSN ISO 1443 Maso a masné výrobky. Stanovení celkového obsahu tuku
- v případě sporu bude jako rozhodčí metoda uplatňována metoda, kterou uznávají a používají dozorové orgány České republiky, tj. Státní veterinární správa a Státní zemědělská a potravinářská inspekce.