

	HACCP STUDIJA 3.1. Opis proizvoda	Oznaka dokumenta: RU-OP Verzija: 2.0
--	--	---

Standardi kvalitete kojima u proizvodnji i pri stavljanju na tržište moraju udovoljavati mesni proizvodi koji su odnose se na nazive, definicije i opće zahtjeve, sastav, fizikalno-kemijska i senzorska svojstva, vrstu i količinu sirovina te drugih sastojaka koje se koriste u proizvodnji i preradi i dodatni zahtjeve označavanja propisani su podzakonskim aktom. S obzirom na tehnološke postupke u proizvodnji, u objektu se proizvodi mogu definirati u slijedeće grupae.

PROIZVODI OD MLJEVENOG MESA

Ćevap je poluproizvod od usitnjenog svježeg mesa domaćih papkara i dodatnih sastojaka uz oblikovanje. Sadržaj proteina mesa u proizvodnji ne smije biti manji od 14 %, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 16%.

Pljeskavica je poluproizvod dobiven oblikovanjem raznih vrsta usitnjenog svježeg mesa domaćih papkara i dodatnih sastojaka u koji može biti dodato do 10% usitnjenog crnog luka. Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne smije biti manji od 14%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 16%.

Hamburger je poluproizvod od svježeg mesa goveda i dodatnih sastojaka. Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne smije biti manji od 14%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 16%.

Kobasica za pečenje je nesalamureni poluproizvodi od različitih vrsta usitnjenog ohlađenog svinjskog i/ili goveđeg mesa, masnog tkiva i dodatnih sastojaka koji se poslije punjenja u jestive ovitke od tankih crijeva ovaca ili svinja ili u odgovarajuće umjetne ovitke konzerviraju postupcima hlađenja. Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne smije biti manji od 14%, relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 16% sastojaka.

Upakirani proizvodi čuvaju se na temperaturi do 4°C najviše do 48 sati, a na temperaturi do -18°C najviše do 60 dana.

	HACCP STUDIJA 3.1. Opis proizvoda	Oznaka dokumenta: RU-OP Verzija: 2.0
--	--	---

POLUTRAJNI SUHOMESNATI PROIZVODI OD JEDNOG KOMADA MESA

Polutrajni suhomesnati proizvodi od jednog komada mesa su proizvodi od različitih vrsta mesa u komadima s pripadajućim kostima, potkožnim masnim tkivom i kožom ili bez njih i dodatnih sastojaka koji se konzerviraju postupcima soljenja ili salamurenja i pasterizacije s ili bez dimljenja. Dimljeni proizvodi koji se proizvode u ovitku nose oznaku "u crijevu", "u omotu" ili "mrežici", a čuvaju se na temperaturi do 4°C. Dimljeni proizvodi od svinjskog mesa proizvode se pod nazivom "dimljena šunka", "dimljena plečka", "dimljena pečenica" i "dimljeni vrat", a proizvodi od drugih vrsta mesa u nazivu nose oznaku koja bliže određuje vrstu mesa i proizvoda.

Polutrajni suhomesnati proizvodi od jednog komada mesa moraju ispunjavati senzorska svojstva:

- da je površina suha i čista;
- da je što pravilnijeg oblika, uredno obrezanih rubova i bez zasjeka;
- da su mesnati dijelovi prosalamureni, svijetlocrvene boje, s tim da periferni dijelovi mogu biti tamnije boje;
- da je masno tkivo bijele boje, a površinski slojevi mogu imati žućkastu nijansu, da ima boju, ukus i miris svojstven za ovu vrstu proizvoda;
- da su prijatnog i svojstvenog mirisa i okusa na dimljeno salamureno meso.

Ako se dimljeno meso stavlja u promet s kožom, ona mora biti svijetlosmeđe boje, bez zasjeka i drugih oštećenja. Sadržaj proteina mesa u mesnom dijelu proizvoda i drugih srodnih proizvoda ne smije biti manji od 16%.

Dimljena šunka je proizvod od svinjskog buta sa ili bez pripadajućih kostiju, potkožnim masnim tkivom i kožom ili bez njih i dodatnih sastojaka, koja se konzervira soljenjem ili salamurenjem, pasterizacijom i dimljenjem umjereno toplim ili toplim dimom.

Dimljena plečka/lopatica je proizvod od svinjske plečke s pripadajućom kožom i potkožnim masnim tkivom ili bez njih, s pripadajućim kostima ili bez njih i dodatnih sastojaka, koja se konzervira soljenjem ili salamurenjem pasterizacijom i dimljenjem umjereno toplim ili toplim dimom.

Dimljena pečenica/kare i dimljeni vrat je proizvod od otkoštanih i obrađenih svinjskih slabina, leđa i vrata bez kože i potkožnog masnog tkiva i dodatnih sastojaka, koji se konzerviraju soljenjem ili salamurenjem pasterizacijom i dimljenjem umjereno toplim ili toplim dimom.

Polutrajna slanina proizvodi se postupcima soljenja ili salamurenja te pasterizacije sa ili bez dimljenja.

Polutrajne slanine moraju ispunjavati sljedeća senzorska svojstva:

- da su pravilno oblikovane, bez zasjekotina ili dijelova koji vise;
- da imaju čiste i suhe površine, boju žutosmeđu do smeđu od dima, osim papricirane slanine, koja potiče od začina;
- da masno tkivo na presjeku ima bijelu boju koja po površini može biti svijetložuta, a mesnati dijelovi ujednačenu crvenu boju;
- da su čvrsto elastične, ali ne žilave, tako da se mogu lako sjeći u tanke listove;
- da imaju miris i okus svojstven za ovu vrstu slanine.

Sve vrste toplinski obrađene slanine moraju se čuvati na temperaturi od 0°C do 4°C.

Dimljeni proizvodi proizvedeni od drugih dijelova mesa moraju u nazivu nositi oznaku koja određuje vrstu mesa i proizvoda.

Dimljena rebra su proizvod dobijen salamurenjem i dimljenjem grudnog koša s koga je skinuto masno tkivo.

Dimljena glava je proizvod dobijen soljenjem ili salamurenjem i dimljenjem polovine glave bez vilice i čeljusne kosti, mozga i jezika, koja je od trupa odsečena u zglobu iza lubanje.

Dimljena koljenice su proizvodi dobijeni salamurenjem i dimljenjem prednjih i zadnjih svinjskih koljenica, podlaktica i koljenica.

Dimljena nogice su proizvod dobijen soljenjem ili salamurenjem i dimljenjem prednjih i zadnjih svinjskih nožica odsečenih u skočnom odnosno koljenom zglobu, s kojih su odstranjeni papci.

Dimljeni rep sa krsnom kosti ili bez nje je proizvod dobijen soljenjem ili salamurenjem i dimljenjem svinjskog repa s posljednjim slabinskim pršljenom.

	HACCP STUDIJA 3.1. Opis proizvoda	Oznaka dokumenta: RU-OP Verzija: 2.0
--	--	---

POLUTRAJNI PROIZVOD OD VIŠE KOMADA MESA

Šunka u ovitku/kuhana šunka je toplinski obrađeni proizvod od salamurenog svinjskog mesa u komadima prve kategorije, čvrstog masnog i vezivnog tkiva i dodatnih sastojaka. Komadi salamurenog svinjskog mesa za proizvodnju šunke u ovitku/kuhanu šunku moraju biti bez većih naslaga masnog i vezivnog tkiva. Dio komada salamurenog svinjskog mesa, masnog i vezivnog tkiva u količini koja je potrebna za povezivanje nadjeva može biti fino usitnjen. Nadjev za šunku u omotu/kuhanu šunku puni se u umjetne ovitke širokog promjera. Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne smije biti manji od 13%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 15%.

POLUTRAJNE KOBASICE

Toplinski obrađene kobasice su proizvodi od različitih vrsta mesa, strojno otkošanog mesa (SOM), masnog i vezivnog tkiva, iznutrica, krvi i proizvoda od krvi, različitog stupnja usitnjenosti i dodatnih sastojaka. Dio nadjeva za toplinski obrađene kobasice čini mesno tijesto ili mesna emulzija, pune se u umjetne i prirodne ovitke ili kalupe i konzerviraju postupkom pasterizacije, s dimljenjem ili bez dimljenja ili na temperaturi kuhanja i sterilizacije. Toplinski obrađene kobasice pasterizacijom se čuvaju na temperaturi do 4°C, kuhani na temperaturi najviše 10°C, a sterilizirani proizvodi na temperaturi najviše do 25°C. Na osnovu sastava proizvoda, načina proizvodnje i stupnja usitnjenosti, toplinski obrađene kobasice proizvode se kao "fino usitnjene barene kobasice", "grubo usitnjene barene kobasice", "barene kobasice od mesa u komadima", "mesni sirevi" i "kuhane kobasice".

Fino usitnjene barene kobasice su proizvodi od različitih vrsta mesa, strojno otkošanog mesa (SOM), masnog i vezivnog tkiva, proizvoda od krvi i dodatnih sastojaka, čiji nadjev je fino usitnjen i koji čini mesna emulzija, bez vidljivih komada mesa, masnog i vezivnog tkiva. Fino usitnjene barene kobasice proizvode se kao "hrenovka", "pariška kobasica", "ekstra kobasica" ili "posebna".

Fino usitnjene barene kobasice moraju ispunjavati senzorska svojstva:

- da su jedre i sočne i pod lakim pritiskom ne otpuštaju tekućinu;
- da su po površini smeđe crvene boje ako su proizvodi napunjeni u prirodne ili kolagene ovitke bez oštećenja, većih nabora i deformacija;
- da je nadjev ujednačene ružičaste boje, osim proizvoda u čijoj proizvodnji se ne upotrebljavaju nitrati i nitriti, kao i da nema izdvojenog želea i masti;
- da ovitak kod kobasica čvrsto prilježe uz nadjev i da se kod proizvoda u prirodnim ili kolagenim ovitcima, prilikom prelamanja kobasice, ne odvaja od nadjeva;
- da su prijatnog i svojstvenog mirisa i okusa.

Hrenovka je proizvod od različitih vrsta, svinjskog i/ili goveđeg mesa, mesa peradi, masnog i vezivnog tkiva i dodatnih sastojaka. Nadjev za hrenovku puni se u prirodne ili u umjetne ovitke odgovarajućeg promjera. Proizvod se može stavljati u promet i bez ovitaka u odgovarajućoj ambalaži, upakiran. Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne smije biti manji od 10%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 20%.

Pariška kobasica i **ekstra kobasica** su proizvodi od različitih vrsta svinjskog i/ili goveđeg mesa, mesa peradi, masnog i vezivnog tkiva i dodatnih sastojaka. Nadjev za parišku kobasicu i ekstra kobasicu puni se u prirodne i umjetne ovitke odgovarajućeg promjera. U nadjevu pariske kobasice manji dio masnog tkiva može biti prisutan u obliku kockica bijele boje. Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne smije biti manji od 10%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 20 %.

Grubo usitnjene barene kobasice su proizvodi od različitih vrsta mesa, strojno otkošanog mesa (SOM), masnog i vezivnog tkiva i dodatnih sastojaka. Nadjev za grubo usitnjene barene kobasice ili polutrajne kobasice sastoji se od mesnog tijesta, odnosno mesne emulzije, kao i grubo usitnjenog salamurenog mesa i čvrstog masnog tkiva. Grubo usitnjene barene kobasice proizvode se pod nazivom "kranjska kobasica", "tirolska kobasica", "roštiljska kobasica", "mortadela" i "šunkarica", a mogu se proizvoditi i druge vrste srodnih proizvoda.

	HACCP STUDIJA 3.1. Opis proizvoda	Oznaka dokumenta: RU-OP Verzija: 2.0
--	--	---

Grubo usitnjene barene kobasice moraju ispunjavati senzorska svojstva:

- da na presjeku kobasica nema neprosalamurenog mesa;
- da su sastojci u nadjevu što ravnomjernije raspoređeni i međusobno čvrsto povezani;
- da nadjev priliježe dobro uz ovitak i da nema izdvojenog želea i masti;
- da su komadići masnog tkiva bjeličaste boje i da prilikom sječenja ne ispadaju iz nadjeva;
- da su prijatnog i svojstvenog mirisa i okusa.

Kranjska kobasica je proizvod od svinjskog i/ili goveđeg mesa, čvrstog masnog i vezivnog tkiva i dodatnih sastojaka. U nadjevu za kranjsku kobasicu moraju se nalaziti zrna kima, nadjev se puni u prirodne ili umjetne ovitke, a kobasice se nakratko pare i intenzivno dime prilikom toplinske obrade. Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne smije biti manji od 10%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 20%.

Tirolska kobasica je proizvod od svinjskog i/ili goveđeg mesa, mesnog tijesta, čvrstog masnog tkiva i dodatnih sastojaka. Nadjev za tirolsku kobasicu puni se u umjetne ovitke širokog promjera crne boje. Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne smije biti manji od 10%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 20%. Proizvod na presjeku mora imati vidljive ravnomjerno raspoređene sitnije komadiće mesa i masnog tkiva.

Mortadela je proizvod od svinjskog i/ili goveđeg mesa, strojno otkošanog mesa (SOM), čvrstog masnog i vezivnog tkiva, želudaca i dodatnih sastojaka. Nadjev za mortadelu puni se u prozirne umjetne ovitke vrlo širokog promjera. U nadjevu mortadele mogu se nalaziti kockice čvrstog masnog tkiva bijele boje, a mogu biti vidljiva i zrna začina bibera, odnosno pistacije, šampinjoni, maslina bez koštica itd. Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne smije biti manji od 12%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u ukupnim proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 30%.

Šunkarica je proizvod od salamurenih komada svinjskog i/ili goveđeg mesa, mesnog tijesta odnosno mesne emulzije, čvrstog masnog i vezivnog tkiva i dodatnih sastojaka. Komadi mesa u nadjevu šunkarice pripadaju mesu prve kategorije, a nadjev se puni u umjetne ovitke širokog promjera. Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne smije biti manji od 12%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 15%. Proizvod na presjeku mora imati vidljive ravnomjerno raspoređene krupnije salamurene komadiće mesa i masnog tkiva.

Barene kobasice od mesa u komadima proizvode se pod nazivom "šunka u ovitku" ili "kuhana šunka", a mogu se proizvoditi i druge vrste srodnih proizvoda.

Kobasice od mesa u komadima moraju ispunjavati senzorska svojstva:

- da na presjeku kobasica nema neprosalamurenog mesa;
- da su sastojci u nadjevu što ravnomjernije raspoređeni i međusobno čvrsto povezani;
- da nadjev priliježe dobro uz ovitak;
- da su prijatnog i svojstvenog mirisa i okusa.

Mesni sirevi su proizvodi od različitih vrsta mesa, strojno otkošanog mesa (SOM), masnog i vezivnog tkiva, iznutrica i dodatnih sastojaka koji su konzervirani toplinskim obradom u kalupima. Proizvodi koji sadrže više od 10% jetre, nose naziv jetreni hljebovi, odnosno jetreni sirevi. Nadjev može biti fino ili grubo usitnjen ili sastavljen od mesnog tijesta, odnosno mesne emulzije i usitnjenog salamurenog mesa, a stupanj usitnjenosti nadjeva mora biti naznačen u nazivu proizvoda. Nadjev na presjeku mora biti prosalamuren, a sastojci nadjeva ravnomjerno raspoređeni i međusobno povezani. Mesni sirevi moraju imati ujednačenu stabilnu boju, povezan nadjev i svojstven i prijatan miris i okus, a na površini proizvoda može se nalaziti pokorica smeđe boje. Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne smije biti manji od 8%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 25%.

Kuhane kobasice su proizvodi od različitih vrsta mesa, strojno otkošanog mesa (SOM), masnog i vezivnog tkiva, iznutrica, krvi i proizvoda od krvi, bujona, juhe i dodatnih sastojaka, koji se poslije punjenja u prirodne ili umjetne ovitke ili posude konzerviraju toplinskim obradom na temperaturama pasterizacije, kuhanja ili sterilizacije. Sirovine za kuhane kobasice moraju se bariti, kuhati i/ili pržiti u mastima. Kuhane kobasice mogu se proizvoditi i bez ovitaka ako se prodaju kao upakirani proizvod. Prema vrsti upotrijebljenih sirovina i načinu proizvodnje, kuhane kobasice proizvode se kao "jetrene kobasice i paštete", "krvavice" i kao i druge vrste srodnih proizvoda. Tijekom toplinske obrade proizvoda koji je konzerviran postupkom pasterizacije mora biti ostvarena temperatura od 75°C, a u krvavicama i švargli temperatura od 80°C. Pasterizirani proizvodi čuvaju se na temperaturi do 4°C, proizvodi konzervirani kuhanjem na temperaturi do 10°C, a sterilizirani proizvodi na temperaturi do 25°C.

	HACCP STUDIJA 3.1. Opis proizvoda	Oznaka dokumenta: RU-OP Verzija: 2.0
--	--	---

Kuhane kobasice moraju ispunjavati senzorska svojstva:

- da ovitak dobro priliježe uz nadjev, da nije oštećen i zaprljan;
- da su prijatnog i svojstvenog mirisa i ukusa, a kod jetrenih kobasica i jetrenih pašteta mirisa i ukusa na jetru;
- da je nadjev na presjeku ujednačene i karakteristične boje, da su komadi mesa proizvoda i iznutrica (jezici) prosalamureni, da je osnovna masa krvavica crvena do tamnocrvena na krv, kockice masnog tkiva da su bijele boje i bez primjesa krvi, i da je želatinska masa kobasica sa želeom kompaktna, žućkasta i prozračna;
- da su sastojci nadjeva na presjeku međusobno povezani, da je
- konzistencija jetrenih kobasica i pašteta maziva, a krvavica i proizvoda sa želeom takva da se mogu narezivati.

Jetrene kobasice i paštete su proizvodi od jetre, različitih vrsta mesa, strojno otkošanog mesa (SOM), masnog i vezivnog tkiva, drugih iznutrica i dodatnih sastojaka. Nadjevi za proizvode mogu biti fino ili grubo usitnjeni, mogu se puniti u posude različitog oblika ili u odgovarajuće prirodne ili umjetne ovitke, a mogu biti obloženi i tankim listovima slanine. Jetrene kobasice i paštete moraju sadržavati najmanje 10% jetre. Jetrene kobasice i paštete mogu se proizvoditi i stavljati u promet pod nazivom "jetrena kobasica/jetrenjača", "mesna pašteta", a mogu se proizvoditi i druge vrste srodnih proizvoda.

Jetrena kobasica/jetrenjača je proizvod od različitih vrsta mesa i jetre, drugih iznutrica, strojno otkošanog mesa (SOM), masnog i vezivnog tkiva, krvi, proizvoda od krvi, bujona, juhe i dodatnih sastojaka. Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne smije biti manji od 8%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 25%.

Mesna pašteta je proizvod od različitih vrsta mesa, strojno otkošanog mesa (SOM), masnog i vezivnog tkiva, iznutrica, krvi i proizvoda od krvi, bujona, juhe i dodatnih sastojaka. U proizvodu od mesa peradi, ptica i divljači, količina mesa po kojoj pašteta nosi naziv mora iznositi najmanje 60% od ukupne količine mesa u proizvodu. Pašteta koja se deklarira kao jetrena mora sadržavati najmanje 10% jetre. Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne smije biti manji od 8%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 25%. Relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) u mesnoj pašteti od mesa peradi ne smije biti veći od 15%.

Krvavice su proizvodi od različitih vrsta mesa, masnog i vezivnog tkiva (kožica), krvi, iznutrica, bujona, juhe i dodatnih sastojaka. Osnovu nadjeva krvavica sačinjava masa od kuhanih kožica i krvi, u kojoj mogu biti raspoređeni i drugi sastojci nadjeva. Količina masti u gotovom proizvodu može biti maksimalno do 35%. Domaća krvavica je proizvod od mesa, krvi, kožica, masnog tkiva, mesa glava, bujona ili supe i dodatnih sastojaka. Nadjev domaće krvavice može se puniti u debela crijeva od svinja ili u odgovarajuće umjetne ovitke.

Švargla/tlačenica je proizvod od mesa svinjskih glava, iznutrica (srca i jezika), kožica, masnog i vezivnog tkiva, bujona ili supe i dodatnih sastojaka. Švargla sa oznakom porijekla ili oznakom koja ukazuje na način proizvodnje (domaća švargla) puni se u prirodne ovitke velikog promjera (svinjski želudac, slijepo crijevo svinja). Količina mesa svinjskih glava, jezika i srca u švargli ne smije biti manja od 50%.

	HACCP STUDIJA 3.1. Opis proizvoda	Oznaka dokumenta: RU-OP Verzija: 2.0
--	--	---

TOPLINSKI NEOBRAĐENI MESNI PROIZVODI

Trajni suhomesnati proizvodi su proizvodi od različitih vrsta mesa u komadima s pripadajućim kostima, potkožnim masnim tkivom i kožom ili bez njih i dodatnih sastojaka koji se konzerviraju postupcima soljenja, salamurenja, sušenja i zrenja s dimljenjem ili bez dimljenja do stupnja primjerenog za konzumaciju bez prethodne toplinske obrade. Suhomesnati proizvodi čuvaju se na temperaturi do 15 °C, a upakirani naresci proizvoda na temperaturi do 10°C. Suhomesnati trajni proizvodi od svinjskog mesa proizvode se pod nazivom "suha šunka" i "suha šunka bez kosti", "pršut", "suha plećka", "suhi vrat", "buđola", "suha svinjska pečenica", a mogu se proizvoditi i druge vrste srodnih proizvoda. Sadržaj vode u mesnatom dijelu gotovog proizvoda mora biti manji od 60%. Aktivnost vode (aw) proizvoda može biti maksimalno 0,93.

Trajni suhomesnati proizvodi moraju ispunjavati sljedeća senzorska svojstva:

- da im je površina suha i čista;
- da su dovoljno osušeni i da vanjski izgled, izgled presjeka, miris, okus, konzistencija i tekstura odgovaraju zreloom proizvodu i vrsti upotrijebljenog mesa, a ako su dimljeni, da imaju miris i okus na dim;
- da su što pravilnijeg oblika, uredno obrezanih rubova i bez zasjeka;
- da su mesnati dijelovi svijetlocrvene do zatvorenocrvene boje, s tim da periferni dijelovi mogu biti tamnije boje;
- da je masno tkivo plastično i bijele boje, a površinski slojevi mogu imati žućkastu nijansu.
- ako se suhomesnati proizvodi proizvode s kožom, ona mora biti svijetle do tamnosmeđe boje, bez zasjeka i drugih oštećenja.

Suha šunka i suha šunka bez kosti je proizvod od svinjskog buta sa ili bez kože, bez nožica, repa, križne i eventualno zdjelične kosti, ili potpuno otkošten sa ili bez dodataka začina, koji se konzervira postupkom soljenja ili salamurenja, hladnog dimljenja, sušenja i zrenja.

Pršut je proizvod od svinjskog buta sa ili bez kože i potkožnog masnog tkiva, sa ili bez nožica, bez repa, sa ili bez zdjeličnih kostiju, potpuno otkošten ili ne, sa ili bez dodataka začina, koji se konzervira postupkom suhog soljenja ili salamurenja sa ili bez hladnog dimljenja, podvrgnut dugim procesima sušenja i zrenja.

Suha lopatica/plećka je proizvod od svinjske plećke bez nožice sa ili bez pripadajuće kože i potkožnog masnog tkiva, potpuno ili djelimično otkošten, sa ili bez dodataka začina koji se konzervira postupcima soljenja ili salamurenja, hladnog dimljenja, sušenja i zrenja.

Suhi vrat/ buđola je proizvod od svinjskog vrata s kojeg su odstranjene kosti, površinsko masno tkivo i koža, sa ili bez dodataka začina koji se konzervira postupcima soljenja ili salamurenja, hladnog dimljenja, sušenja i zrenja.

Suha svinjska pečenica je proizvod od svinjskih leđa i slabina, bez kosti, masnog tkiva i kože, sa ili bez dodataka začina koja se konzervira postupcima soljenja ili salamurenja, hladnog dimljenja, sušenja i zrenja.

Suha slanina se proizvodi od potkožnog masnog tkiva svinja postupcima soljenja, salamurenja, sušenja i zrenja sa ili bez dimljenja, sa ili bez toplotne obrade čvrstog masnog tkiva, sa ili bez pripadajućeg mišićnog tkiva i kože i dodatnih sastojaka. Trajna mesnata slanina stavlja se na tržište pod nazivom "panceta".

Slanina se proizvodi od sljedećih dijelova trupa svinja:

- podbradnjak (goder, gronik), donji dio vratne slanine;
- leđna slanina je slanina leđa od vrata do krsne kosti;
- lopatična slanina je četvrtasto oblikovana lopatica bez kostiju s kožom i potkožnim masnim tkivom;
- carsko meso je dio grudnog koša s trbušnim dijelom svinja;
- mesnata slanina je četvrtasto oblikovani dio grudnog koša svinja s trbušnim dijelom svinja, bez kostiju, sa ili bez hrskavice.

Suha slanina mora ispunjavati sljedeća senzorska svojstva:

- da su pravilno oblikovane, bez zasjekotina ili dijelova koji vise;
- da imaju čiste i suhe površine, boju žutosmeđu do smeđu od dima, osim papricirane slanine, koja potiče od začina;
- da masno tkivo na presjeku ima bijelu boju koja po površini može biti svijetložuta, a mesnati dijelovi ujednačenu crvenu boju;
- da su čvrsto elastične, ali ne žilave, tako da se mogu lako sjeći u tanke listove;
- da imaju miris i okus svojstven za ovu vrstu slanine.

Suha slanina mora se čuvati na odgovarajućoj temperaturi, a upakirani naresci suhe slanine na temperaturi najviše 10°C.

	HACCP STUDIJA 3.1. Opis proizvoda	Oznaka dokumenta: RU-OP Verzija: 2.0
--	--	---

Trajne kobasice su proizvodi od različitih vrsta mesa domaćih papkara i kopitara prve i druge kategorije i mesa divljači i čvrstog masnog tkiva različitog stupnja usitnjenosti i dodatnih sastojaka, koji se poslije punjenja u odgovarajuće prirodne ili umjetne ovitke konzerviraju postupcima fermentacije, sušenja i zrenja, s dimljenjem ili bez dimljenja i koji sadrže maksimalno do 40% vlage.

Sadržaj proteina mesa u proizvodu mora biti najmanje 20%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena), najviše 20% ako to nije drugačije propisano ovim pravilnikom.

Čuvaju se na temperaturi do 15°C, a naresci kobasica u originalnom pakovanju na temperaturi do 10°C.

Trajne kobasice moraju ispunjavati sljedeća senzorska svojstva:

- da površina gotovog proizvoda nije deformirana i da ovitak dobro priliježe uz nadjev;
- da nadjev na presjeku ima izgled mozaika sastavljenog od približno ujednačenih komadića mišićnog tkiva crvene boje i čvrstog masnog tkiva bjeličaste boje;
- da su sastojci nadjeva ravnomjerno raspoređeni i međusobno čvrsto povezani;
- da na presjeku kobasica nema šupljina i pukotina;
- da imaju stabilnu boju i prijatnu aromu zrelog proizvoda;
- da se mogu lako narezivati.

Kulen je proizvod od krupnije usitnjenog svinjskog mesa prve kategorije, čvrstog masnog tkiva, kuhinjske soli, aditiva, začina ili ekstrakata začina, šećera, starter kultura, a može se dodati i do 10% goveđeg mesa. Nadjev kulena je grubo samljeven i puni se u prirodne ili umjetne ovitke različitog promjera. Među začinima dominira crvena mljevena začinska paprika, slatka i ljuta ili ekstrakt paprike. Vrijednost pH proizvoda ne smije biti manja od 5,3. Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne smije biti manji od 22%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 15%.

Zimska salama je proizvod od fino do srednje usitnjenog svinjskog mesa prve kategorije i čvrstog masnog tkiva, kao i kuhinjske soli ili zamjene za kuhinjsku so, aditiva, šećera, začina, starter kultura i plijesni kojem se može dodati do 10 % goveđeg mesa. Nadjev za zimsku salamu puni se u konjsko tanko crijevo ili umjetne ovitke, a zrenje proizvoda je praćeno razvojem plemenitih plijesni bijele ili sivobijele boje. Bijela boja ovitaka gotovog proizvoda potiče od ostataka micelija plijesni i praška za pokrivanje. Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne smije biti manji od 22%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 15%. Vrijednost pH proizvoda ne smije biti manja od 5,3.

Srijemska kobasica je proizvod od usitnjenog svinjskog mesa, čvrstog masnog tkiva, kuhinjske soli ili zamjene za kuhinjsku so, aditiva, začina ili ekstrakata začina, šećera, starter kultura, a kojem se može dodati i do 10% goveđeg mesa. Nadjev za sremsku kobasicu puni se u svinjska tanka crijeva ili u umjetne ovitke. Među začinima dominira crvena mljevena začinska paprika, slatka i ljuta, ili ekstrakt paprike. Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne smije biti manji od 16%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 20 %.

Čajna kobasica je proizvod od fino do srednje usitnjenog svinjskog ili goveđeg mesa, čvrstog masnog tkiva, kuhinjske soli, zamjene za kuhinjsku so, aditiva, začina ili ekstrakata začina, šećera i starter kultura. Nadjev za proizvod puni se u prirodne ili umjetne ovitke. Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne smije biti manji od 16%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 20 %.

	HACCP STUDIJA 3.1. Opis proizvoda	Oznaka dokumenta: RU-OP Verzija: 2.0
--	--	---

Domaća svinjska mast je proizvod dobiven suhim postupkom topljenja masnih tkiva, sala i opornjaka svinja. Svinjska mast proizvodi se i stavlja u promet kao "domaća svinjska mast" i "svinjska mast".

Domaća svinjska mast mora ispunjavati sljedeća senzorska svojstva:

- da je bijele boje, ili bijele boje sa slabom žućkastom ili sivkastom nijansom;
- da ima miris i okus na svježe čvarke i ne smije imati nikakav strani miris;
- da je na temperaturi od 70°C potpuno prozirna sa slabo zlatnožutom nijansom;
- da je mazive konzistencije pri temperaturi od 15°C do 20°C;
- da je glatke ili zrnaste kulture;
- da ne sadrži talog od čvaraka više od 0,2% (m/m);
- da ne sadrži više od 0.3% (m/m) vode i najmanje 0,5 (m/m) ukupnih nerastvorljivih nečistoća;
- da je sadržaj slobodnih masnih kiselina najviše 0,75%, i
- da peroksidni broj iznosi najviše do 4 meq/kg.