

Tabulka 3
Požadavky na složení a smyslové požadavky na šunku

Skupina	Výrobek	Třída jakosti	Charakteristika	Smyslové požadavky
tepelně opracovaný výrobek	Šunka	nejvyšší jakosti	obsah čistých svalových bílkovin – nejméně 16,0 % hmotnostních použití barviv, vlákniny, škrobu, rostlinných a jiných živočišných bílkovin se nepřipouští	a) konzistence – v uceleném kusu pevná, soudržná; plátky se nesmějí oddělovat na jednotlivé svaly, u sterilovaného výrobku v konzervě povoleno proměnlivé množství aspiku b) vzhled v nákreji – výrobek na řezu barvy odpovídající druhu použitého masa, jednotlivé svaly patrné a spojeny drobně rozpracovanou svalovinou; ojedinělá menší ložiska tuku na řezu přípustná, rovněž přípustné menší dutinky, vyplněné např. aspikem c) vůně a chuť – typická pro šunku, přiměřeně slaná, lahodná, výrobek na skusu v tenkých plátcích křehký
		výběrová	obsah čistých svalových bílkovin – nejméně 13,0 % hmotnostních použití barviv, vlákniny, škrobu, rostlinných a jiných živočišných bílkovin se nepřipouští	
		standardní	obsah čistých svalových bílkovin – nejméně 10,0 % hmotnostních	