

Jak vybrat šunku?



Co říká legislativa

Výrobek s názvem šunka **musí splňovat požadavky potravinářské vyhlášky č. 326/2001 Sb.** v platném znění.

Je-li vepřová, musí být vyrobena z kýty. Šunka z jiného než vepřového masa musí být na obalu označena druhem použitého masa a částí těla hospodářského zvířete. Každá šunka musí být označena třídou jakosti, z níž vyplývá, zda je ve výrobku více či méně masa.

Třídy jakosti

Pro vepřovou šunku jsou stanoveny tři. **Liší se především obsahem čisté svalové bílkoviny.** Šunka nejvyšší jakosti jich musí obsahovat nejméně 16 procent. Pro šunku výběrovou je předepsáno minimálně 13 procent čisté svalové bílkoviny a pro šunku standardní alespoň deset procent. Čistá svalová bílkovina zprostředkovaně udává množství použitého libového masa. **Standardní šunka smí obsahovat barviva, škrob či sóju, jejichž použití je v případě šunky nejvyšší jakosti a šunky výběrové zakázáno.**

Vepřová šunka

Tato šunka **smí být vyrobena pouze z kýty, a to celosvalové, jde-li o šunku nejvyšší jakosti či výběrovou.** V případě šunky standardní může být použita kýta zrněná, tedy z drobnějších částí masa.

Vzhled nakrájené šunky

Vzhled nám prozradí, zda byla správně vyrobena. Především z ní **nesmí při nárroji docházet k uvolnění tuku nebo vody**. Plátky se **nesmí rozpadat ani prskat či se oddělovat na jednotlivé svaly**.

Povrch šunky

Povrch **nesmí být oslizlý, lepkavý, nebo dokonce plesnivý**. Tolerují se ojedinělé dutinky nebo menší ložiska tuku, avšak větší póry a dutinky se již považují za závadu. **Závadou je i mramorování, krvavé skvrny a příliš syté nebo příliš světlé zbarvení**.

Chuť

Ta **musí být lahodná, přiměřeně slaná a výrobek musí být na skusu křehký a šťavnatý**. Naopak na závadu je příliš či málo slaná chuť nebo kyselá chuť. Šunka by také neměla být příliš suchá, gumovitá nebo měkká.

Vůně

Vůně **musí být příjemná, typická pro šunku a bez vedlejších pachů**. Nevoní-li šunka po mase, je to na závadu.

Obsah soli

Obsah soli se na etiketě balených výrobků **povinně uvádí v případě, že je jí ve výrobku více než 2,5 procenta**.

Datum použitelnosti

Tento datum na etiketě balených výrobků je vodítkem, kolik dní zbývá do vypršení trvanlivosti. **Čím vzdálenější datum je, tím lépe**.

Název šunka

Název šunka je zakázáno používat pro výrobky, které nesplňují pro ni předepsané požadavky ve vyhlášce, a to ani v zdrobnělé či odvozené formě.

www.dtest.cz