

4 Caracteristica produsului finit

4.1 Caracteristicile organoleptice și fizico-chimice ale mezelurilor fierte - conform tabelului 1.

IT MD 67-38635988-02:2013

Fila 7

Tabelul 1

Caracteristici	Condiții de admisibilitate pentru parizer				
	calitate superioară			calitatea întâi	calitatea a doua
	„Doktorskaia – NV”	„Lacta – NV”	„Preferat – NV”	„De masă – NV”	„La ceai – NV”
Aspect exterior	Batoane cu suprafața curată, uscată, fără pete și rupturi ale membranei, fără aderențe și afluențe de compoziție, cu aplicarea pe membrană a informației pentru consumator (în formă de inscripție pe membrană, etichetă adezivă, banderolă sau etichetă atașată la un capăt al batonului). La ambalarea parizerului sub vid cu bucata sau cu felii nu se admite eliminarea lichidului (bulionului) din produs în ambalaj și la deschiderea lui.				
Consistența	E l a s t i c ă				
Aspect în secțiune	Compoziție de culoare roză-deschisă până la roză, uniform amestecată fără goluri și pete cenușii, fin mărunțită				
			și conține bucățele de slănină cu dimensiunile max. 6 mm		și conține bucățele de slănină cu dimensiunile max. 6 mm
	Se admite prezența porozității fine în formă de goluri cu diametrul maxim				
	1,0 mm			1,0 mm	
				2,0 mm și prezența neînsemnată a incluziunilor de țesut conjunctiv grosier.	
	La tăiere nu se admite eliminarea lichidului din produs				
Gust și miros	Caracteritice pentru tipul dat de produs, cu aromă de condimente, gust potrivit de sărat. Fără gust și miros străin				
Forma și dimensiunile batoanelor	Batoane				
	drepte sau încovoiate	drepte	încovoiate	drepte	răsucite max. 20 cm sau inele cu diametrul interior max. 20 cm
	Lungimea batoanelor drepte, încovoiate – maxim 50 cm				

