

BEDÖMNING AV BAGERIPRODUKT - FYLLDA BAGERIPRODUKTER

	UTSEENDE & SNITTYTA	KONSISTENS	SMAK & DOFT
Kriterier att beakta	Färg Form jämnhet Yta	Jämnhet Porighet Degighet Torrhet Smulighet Mjukhet Seghet Krispighet Eftersprödhet: sprödhet i munnen	Grundsmaker: Sötma, sälta, syrlighet och beska Intensitet i smakaromer Smak av råvara Smaksättning som kryddor Karaktär Eftersmak Balans Defekter som vidbränd smak Ren doft Intensitet i doft Syrlighet Bröddoft Kryddoft Defekter som vidbränd lukt
Poängbedömning	1 – 5	1 – 5	1 – 10

LEIPOMOTUOTTEIDEN ARVIOINTI - TÄYTETYT LEIPOMOTUOTTEET

	ULKONÄKÖ & LEIKKAUSPINTA	RAKENNE	MAKU & TUOKSU
Arvioinnissa huomioitavaa	Väri Muoto Tasaisuus Pinta	Tasalaatuisuus Huokoisuus Taikinamaisuus Kosteus Mureneminen Pehmeys Sitkeys Rapeus Rapeus suussa	Perusmaut: Makea, suolainen, hapen ja karvas Makuaromien intensiteetti Raaka-aineen maku Maustaminen Luonne Jälkimaku Tasapaino Makuvirheet esim. palaneen maku Tuoksun puhtaus Tuoksun intensiteetti Hapokkuus Leiväntuoksu Mausteiden tuoksu Virheet tuoksussa esim. palanut
Pisteet	1 – 5	1 – 5	1 – 10