

**BEDÖMNING AV BAGERIPRODUKT - HÅRT BRÖD**

	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, sälla, 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 - KOVAT LEIVÄT

	ULKONÄKÖ & LEIKKAUSPINTA	KOOSTUMUS	MAKU & TUOKSU
Arvioinnissa huomioitavaa	Väri Muoto Tasaisuus Pinta	Tasaisuus Huokoisuus Taikinamaisuus Kuivuus Murenevaisuus Pehmeys Sitkeys Rapeus Rapeus suussa	Perusmaut: Makea, suolainen, hapan ja karvas Maun intensiivisyys Raaka-aineen maistuminen Maustaminen Luonne Jälkimaku Tasapainoisuus Makuvirheet esim. palaneen maku Tuoksun raikkaus Tuoksun intensiivisyys Hapokkuus Leiväntuoksu Mausteiden tuoksu Virheet tuoksussa esim. palaneen haju
Pisteet	1 – 5	1 – 5	1 – 10