

**BEDÖMNING AV CHARKUTERIPRODUKTER - FÄRSKKORV**

	UTSEENDE	KONSISTENS	SMAK & DOFT
Kriterier att beakta	<p>Enhetligheten hos fjälstrets färg samt snittyta.</p> <p>Fettets mängd och fördelning</p> <p>Håligheter och andra deformationer.</p> <p>Brist på sammanhållning</p> <p>Form</p>	<p>God sammanhållning mellan det magra och feta innehållet.</p> <p>Färsens saftighet</p> <p>Fettets konsistens</p> <p>Trådighet</p> <p>Hårda bitar</p> <p>Tjocklek – jämn torkning (endast lufttorkad korv)</p>	<p>Grundsmaker: Sötma, sälta, syrlighet och beska</p> <p>Intensitet i smakaromer</p> <p>Smaksättning som kryddor, alkohol</p> <p>Karaktär</p> <p>Eftersmak</p> <p>Balans</p> <p>Defekter som härsken smak</p> <p>Ren doft</p> <p>Intensitet i doft</p> <p>Defekter som härsken eller obehaglig lukt</p>
Poängbedömning	1 – 5	1 – 5	1 – 10

## LEIKKELEIDEN ARVIOINTI - RAAKAMAKKARA

	ULKONÄKÖ	KOOSTUMUS	MAKU & TUOKSU
Arvioinnissa huomioitava	<p>Kuoren värin ja leikkauspinnan Yhdenmukaisuus</p> <p>Rasvan määrä ja jakautuminen</p> <p>Kolot ja muut epämuodostumat</p> <p>Koossapysyminen</p> <p>Muoto</p>	<p>Hyvä laihan ja rasvaisen sisällön välinen tasapaino.</p> <p>Massan mehukkuus</p> <p>Rasvan koostumus</p> <p>Jänteisyys</p> <p>Kovia paloja</p> <p>Paksuus - tasainen kuivuminen (vain ilmakuivattu makkara)</p>	<p>Perusmaut: Makea, suolainen, hapan ja karvas</p> <p>Maun intensiivisyys</p> <p>Maustaminen esim. mausteilla, alkoholilla</p> <p>Luonne</p> <p>Jälkimaku</p> <p>Tasapaino</p> <p>Makuvirheet kuten eltaantunut maku</p> <p>Tuoksun raikkaus</p> <p>Tuoksun intensiteetti</p> <p>Virheet tuoksussa esim. eltaantunut tai epämiellyttävä haju</p>
Pisteet	1 – 5	1 – 5	1 – 10