

BEDÖMNING AV CHARKUTERIPRODUKTER - LUFTTORKAT KÖTT, KORV

	UTSEENDE	KONSISTENS	SMAK & DOFT
Kriterier att beakta	<p>Enhetlig och regelbunden färg; utanpå och på snittytan.</p> <p>Form anpassad till aktuell produkt – jämnhet.</p>	<p>Homogenitet</p> <p>Torrhet</p> <p>Tuggmotstånd</p> <p>Seghet</p> <p>Smältande i munnen</p>	<p>Grundsmaker: Sötma, sälla, 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

LEIPOMOTUOTTEIDEN ARVIOINTI - ILMAKUIVATTU LIHA JA MAKKARA

	ULKONÄKÖ	KOOSTUMUS	MAKU & DOFT
Arvostelussa huomioitava	Yhtenäinen ja säännöllinen väri ulko- ja leikkauspinta Muodon sopivuus tuotteeseen - tasaisuus.	Homogeenisyys Kuivuus Purutuntuma Sitkeys Suussa sulavuus	Perusmaut: makea, suolainen, hapan ja karvas Maun intensiteetti Maustaminen esim. mausteet, alkoholi Luonne Jälkimaku Tasapaino Makuvirheet esim. eltaantunut Tuoksun raikkaus Tuoksun intensiteetti Virheet tuoksussa esim. eltaantunut tai epämiellyttävä haju
Pisteet	1 – 5	1 – 5	1 – 10