

BEDÖMNING AV CHARKUTERIPRODUKTER - VÄRMEBEHANDLAD KORV

	UTSEENDE	KONSISTENS	SMAK & DOFT
Kriterier att beakta	<p>Enhetlig och regelbunden färg; utanpå och på snittyta.</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

LEIKKELEIDEN ARVIOINTI - LÄMPÖKÄSITELTY MAKKARA

	ULKONÄKÖ	KOOTUMUS	MAKU & TUOKSU
Arvioinnissa huomioitavaa	<p>Yhtenäinen ja säännöllinen väri; pinta ja leikkauspinta</p> <p>Muodon sopivuus tuotteeseen - tasalaatuisuus</p>	<p>Homogeenisyys</p> <p>Kuivuus</p> <p>Purutuntuma</p> <p>Sitkeys</p> <p>Suussa sulavuus</p>	<p>Perusmaut: makea, suolainen, hapan ja karvas</p> <p>Maun intensiivisyys</p> <p>Maustaminen kuten mausteet, alkoholi</p> <p>Luonne</p> <p>Jälkimaku</p> <p>Tasapaino</p> <p>Makuvirheet esim. 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