

**BEDÖMNING AV FISKPRODUKTER - INLAGD FISK**

	UTSEENDE & SNITTYTA	KONSISTENS	SMAK & DOFT
Kriterier att beakta	<p>Enhetlig och regelbunden färg.</p> <p>Form</p> <p>Jämnhet i form</p>	<p>Homogenitet</p> <p>Saftighet i förhållande till produkt</p> <p>Tuggmotstånd</p>	<p>Grundsmaker: Sötma, sälta, syrlighet och beska</p> <p>Intensitet i smakaromer</p> <p>Smaksättning som kryddor, rök</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>Produkttypisk</p> <p>Defekter som härsken eller obehaglig lukt</p>
Poängbedömning	1 – 5	1 – 5	1 – 10

KALATUOTTEIDEN ARVIOINTI - SÄILÖTTY KALA

	ULKONÄKÖ & LEIKKAUSPINTA	KOOSTUMUS	MAKU & TUOKSU
Arvioinnissa huomioitavaa	Värin yhtenäisyys ja säännöllisyys  Muoto  Muodon tasaisuus	Homogeenisuus  Tuotteen mehevyys  Purutuntuma	Perusmaut: Makea, suolainen, hapan ja karvas  Maun intensiivisyys  Maustaminen kuten mausteet ja savu  Luonne  Jälkimaku  Tasapainoisuus  Makuvirheet kuten eltaantunut maku  Tuoksun raikkaus  Tuoksun intensiivisyys  Tuotetyypillisuus  Virheet tuoksussa kuten eltaantunut tai epämiellyttävä haju
Pisteet	1 – 5	1 – 5	1 – 10