

BEDÖMNING AV KALLA KRYDD- OCH MATSÅSER - CHUTNEY, PESTO

OBS! Kontrollera att pastöriseringen fungerat vid öppnandet av flaskan (klick-ljud).

	UTSEENDE	KONSISTENS	SMAK & DOFT
Kriterier att beakta	Bevarande av råvarans typiska färg Homogenitet Klarhet/Grumlighet Fyllning i burk/flaska Jämn fördelning av frukt och grönsaker i burk/flaska Färg	Homogenitet För tjock eller tunn konsistens Grynig konsistens Hårdhet på eventuella bitar	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 Doft av råvara Syrlighet Defekter som obehaglig lukt Kryddighet / kryddbalsans Användbarhet
Poängbedömning	1 – 5	1 – 5	1 – 10

KYLMIEN MAUSTE- JA RUOKAKASTIKKEIDEN ARVIOINTI - CHUTNEY, PESTO

HUOM! Pulloa/purkkia avatessasi tarkista pastöroinnin onnistuminen (klikk-ääni)

	ULKONÄKÖ	KOOSTUMUS	MAKU & TUOKSU
Arvioinnissa huomioitavaa	<p>Raaka-aineen tyypillisen värin säilyminen</p> <p>Homogeenisuus</p> <p>Kirkkaus / Sameus</p> <p>Pullon/purkin täyttö</p> <p>Hedelmien ja marjojen tasainen jakautuminen pullossa/purkissa</p> <p>Väri</p>	<p>Homogeenisuus</p> <p>Liian paksu tai löysä koostumus</p> <p>Rakeinen koostumus</p> <p>Mahdollisten palojen kovuus</p>	<p>Perusmaut: Makea, suolainen, hapan ja karvas</p> <p>Maun intensiivisyys</p> <p>Raaka-aineen maku</p> <p>Maustaminen</p> <p>Luonne</p> <p>Jälkimaku</p> <p>Tasapainoisuus</p> <p>Makuvirheet kuten palaneen maku</p> <p>Tuoksun raikkaus</p> <p>Tuoksun intensiivisyys</p> <p>Raaka-aineen tuoksu</p> <p>Hapokkuus</p> <p>Virheet kuten epämiellyttävä haju</p> <p>Mausteisuus/ mausteiden tasapaino</p> <p>Käytettävyys</p>
Pisteet	1 – 5	1 – 5	1 – 10