

BEDÖMNING AV MEJERIPRODUKTER - OLJEMARINERAD OST, SMAKSATT HÅRDOST, FÄRSK- OCH SALLADSOST

	UTSEENDE OCH SNITTYTA	KONSISTENS	SMAK & DOFT
Kriterier att beakta	<p>Regelbunden form</p> <p>Tärningarnas storlek</p> <p>Jämn färg</p> <p>Frånvaro av gasbildande jäsning (håligheter)</p> <p>Lagom fylld burk</p> <p>Brister:</p> <p>Tvåfärgad, marmorerad</p> <p>Öppningar och oönskade håligheter</p> <p>Smulor i burken</p> <p>Saltlake under oljan</p>	<p>Smidig</p> <p>Sammanhängande</p> <p>Väl dränerad</p> <p>Brister:</p> <p>Hård konsistens</p> <p>Klibbig konsistens</p> <p>Smulig konsistens</p>	<p>Tydlig</p> <p>Behaglig</p> <p>Karaktärsfull</p> <p>Balans sälta – syra och kryddblandning</p> <p>Brister:</p> <p>Stickande, metallisk</p> <p>Besk, bitter</p> <p>Sur</p> <p>Fadd, sötaktig</p> <p>För salt</p> <p>Platt smak</p> <p>Gammal, härsken smak</p>
Poängbedömning	1 – 5	1 – 5	1 – 10

MEIJERITUOTTEIDEN ARVIOINTI - ÖLJYMARINOIDUT, MAUSTETUT, TUORE- JA SALAATTIJUUSTOT

	ULKONÄKÖ JA LEIKKAUSPINTA	KOOSTUMUS	MAKU JA TUOKSU
Arvioinnissa huomioitavaa	<p>Säännöllinen muoto</p> <p>Kuutioiden koko</p> <p>Tasainen väri</p> <p>Kaasua muodostava käyminen (koloja)</p> <p>Sopivasti täytetty purkki</p> <p>Virheitä:</p> <p>Kaksivärisyys, marmoroituminen</p> <p>Aukot ja ei toivotut kolot</p> <p>Muruset purkissa</p> <p>Suolalientä öljyn alla</p>	<p>Notkeus</p> <p>Koossapysyvä</p> <p>Hyvin valutettu</p> <p>Virheitä:</p> <p>Kova rakenne</p> <p>Tahmea koostumus</p> <p>Mureneminen</p>	<p>Selkeä</p> <p>Miellyttävä</p> <p>Luonteenomainen</p> <p>Suolaisuuden, hapokkuuden ja mausteiden tasapaino</p> <p>Virheitä:</p> <p>Pistävä, metallinen</p> <p>Karvas, kitkerä</p> <p>Hapan</p> <p>Tympeä, imelä</p> <p>Liian suolainen</p> <p>Lattea maku</p> <p>Vanha, eltaantunut maku</p>
Pisteet	1 – 5	1 – 5	1 – 10