

**BEDÖMNING AV MEJERIPRODUKTER - SMÖR, YOGHURT**

	UTSEENDE (OCH SNITTYTA)	KONSISTENS	SMAK & DOFT
Kriterier att beakta	Regelbunden, jämn form  Färg  Fritt vatten  Täthet - håligheter	Jämnhet, sätta  Hårdhet	Sätta  Syra  Balans sätta – syra  Intensitet i smakaromer  Härsken  Karaktär Eftersmak Ren doft  Karakteristisk doft  Otypisk, oangenäm doft
Poängbedömning	1 – 5	1 – 5	1 – 10

## MEIJERITUOTTEIDEN ARVIOINTI - VOI, JUGURTTI

	ULKONÄKÖ (JA LEIKKAUSPINTA)	KOOSTUMUS	MAKU JA TUOKSU
Arvioinnissa huomioitavaa	Säännöllinen, tasainen muoto Väri Vapaa vesi Tieheys - reikäisyys	Tasaisuus, suolaisuus Kovuus	Suolaisuus Hapokkuus Suolaisuuden ja hapokkuuden tasapaino Maun intensiivisyys Eltaantuneisuus Luonne Jälkimaku Tuoksun raikkaus Luonteenomainen tuoksu Epätypillinen, epämiellyttävä haju
Pisteet	1 – 5	1 – 5	1 – 10