

BEDÖMNING AV KORV

OBS! Tag även hänsyn till korvens tjocklek, särskilt vid bedömning av lufttorkad korv. Ju tjockare korv, desto svårare att torka, se Konsistens.

	UTSEENDE	KONSISTENS	SMAK OCH LUKT	
KRITERIER ATT BEAKTA	Enhetlighet hos fjälstrets färg samt snittyta Fettets mängd och fördelning Håligheter eller andra deformationer Brist på sammanhållning Form	God sammanhållning mellan det magra och feta innehållet Färsens saftighet Fettets konsistens Trådighet Hårda bitar Tjocklek – jämn torkning	Grundsmaker: sötma, sälta, syrlighet och beska Intensitet i smakaromer Smaksättning som kryddor, alkohol Karaktär Eftersmak Balans Defekter som härsken smak Ren doft Intensitet i doft Defekter som härsken eller obehaglig lukt	
POÄNGBEDÖMNING	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	6 7 8 9 10

Totalt max 20 poäng