

BEDÖMNING AV VARMRÖKT KÖTT

	UTSEENDE	KONSISTENS	SMAK OCH LUKT
KRITERIER ATT BEAKTA	<p>Enhetlig och regelbunden färg; utanpå och på snittyta</p> <p>Form anpassad till aktuell produkt – jämnhet</p>	<p>Homogenitet</p> <p>Saftighet</p> <p>Trådighet</p> <p>Seghet</p>	<p>Grundsmaker: sötma, sälta, syrlighet och beska</p> <p>Intensitet i smakaromer</p> <p>Smaksättning som kryddor, alkohol</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>Defekter som härsken eller obehaglig lukt</p>
POÄNGBEDÖMNING	<p>1</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>4</p> <p>5</p>	<p>1</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>4</p> <p>5</p>	<p>1 6</p> <p>2 7</p> <p>3 8</p> <p>4 9</p> <p>5 10</p>

Totalt max 20 poäng