BEDÖMNINGSKRITERIER

BRANSCH

Bär-, frukt- och grönsaksförädling

KLASS: Kokade produkter med gelébildning/Jellied preserves

Söta, kokade produkter med en typisk geléartad konsistens som fås genom naturligt eller tillsatt pektin. Kan innehålla vatten, honung och smaksättning. Till exempel marmelad och gelé. Tillsatt pektin (E 440) får användas.

OBS! Användning av egentillverkat pektin eller att endast nyttja råvarornas eget pektin ska bedömas högre i svårighetsgrad än tillsatt pektin.

UTSEENDE	KONSISTENS	SMAK OCH DOFT
- Homogenitet genom förpackningen - Färg; bevarande av råvarans färg - Mängd, form och storlek på eventuella bitar - Glans - Klarhet, grumlighet - Skum - Aptitligt intryck - Fyllnadsgrad	- Homogenitet - Korrekt gelébildning - Hårdhet, mjukhet på eventuella bitar - Grynighet - Defekter, som överkokt, underkokt, klistrig/smetig, kristallisering - Naturligt/eget pektin eller tillsatt pektin	- Grundsmaker: sötma, sälta, syrlighet och beska - Ren doft - Doft och smak av råvara - Intensitet i smakaromer - Smaksättning som kryddor - Balans i kryddning - Balans sötma och syra - Eftersmak - Defekter som vidbränd eller obehaglig lukt och smak - Användbarhet
MAX 5 POÄNG	**MAX 5 POÄNG**	**MAX 10 POÄNG**

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

ELDRIMNER
Nationellt resurscentrum för mathantverk