BEDÖMNINGSKRITERIER

BRANSCH
Mejeri

KLASSER
Blåmögelost
Mjuk och halvmjuk kittost
Mjuk vitmögelost
Pressad ost och hårdost
Syrad ost, färsk och mognadslagrad

UTSEENDE OCH YTA	KONSISTENS OCH SNITTYTA	SMAK OCH DOFT

- Kvalitéer:
  - Regelbunden form
  - Jämn skorpbildning
  - Vacker enhetlig form
  - Jämn mögelbildning
- Brister:
  - Oönskade mögelsvampar
  - Blöt yta
  - Fläckig ost
	- Kvalitéer:
	  - Jämn färg
	  - Enhetlig form
	  - Smidig
	  - Sammanhängande
	  - Väl dränerad
	  - Frånvaro av gasbildande jäsning (håligheter)
	- Brister:
	  - Tvåfärgad, marmorerad
	  - Öppningar och oönskade håligheter
	  - Hård konsistens
	  - Skiktad
	  - Klibbig konsistens
	  - Rinnig konsistens
	  - Vit avskild kärna
	  - Innehållande främmande mögelsvampar
	  - Rinnighet under skorpan
	  - Allt för fuktig
		- Kvalitéer:
		  - Tydlig
		  - Behaglig
		  - Karaktärsfull
		  - Balans sälta – syra - sötma
		- Brister:
		  - Stickande, metallisk
		  - Besk, bitter
		  - Sur
		  - Fadd, sötaktig
		  - För salt
		  - Platt smak
		  - Möglig eller rutten smak
		  - Gammal, härsken smak
		  - Svampsmak
		  - Såpaktig smak
		  - Ammoniaksmak

MAX 5 POÄNG	**MAX 5 POÄNG**	**MAX 10 POÄNG**

ELDRIMNER
Nationellt resurscentrum
för mathantverk