

BEDÖMNINGSKRITERIER SM I MATHANTVERK

KATEGORI

Charkuteri

KLASS

Blodprodukter och övrig inälvsmat

Sylta

Färskkorv

Värmebehandlad korv

Leverprodukter

Övriga charkuterier

Lufttorkad korv

UTSEENDE	KONSISTENS	SMAK OCH DOFT
<p>Kvaliteter</p> <ul style="list-style-type: none">- Enhetlig och regelbundet utseende, utsida och snittyta/innanmäte- Form anpassad till aktuell produkt – jämnhet- Bra bindning/sammanhållning- Lämplig mängd och fördelning av fett- Frånvaro av brister <p><i>Exempel på brister</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Håligheter eller andra deformationer- Brist på sammanhållning- Önskat mögel	<p>Kvaliteter</p> <ul style="list-style-type: none">- Bra bindning- Homogen- Angenäm textur- Saftig- Bra bredbarhet/skärbarhet/skivbarhet- Jämn torkning (endast lufttorkad korv). Grövre kalibers större svårighet kan vägas in.- Frånvaro av brister <p><i>Exempel på brister</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Önskad konsistens för produkttypen- Hårda bitar- Torr pga för lite fett eller dålig vattenbindning- Seg, gummiaktig- Sönderfallande	<p>Kvaliteter</p> <ul style="list-style-type: none">- Balans mellan grundsmaker; sötma, salta, syrlighet, beska och umami- Balans mellan aromer- Balans mellan aromer och grundsmaker- Behaglig- Karaktärsfull- Komplex- Frånvaro av brister <p><i>Exempel på brister</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Obalanserad salta- Härskan eller obehaglig smak eller lukt- Stickande röksmak
MAX 5 POÄNG	MAX 5 POÄNG	MAX 10 POÄNG



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk