

BEDÖMNINGSKRITERIER SM I MATHANTVERK

KATEGORI

Charkuteri

KLASS

Torkat kött

Värmebehandlat kött

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- 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">- Homogen- Angenäm textur- Angenämt smältande i munnen- Saftig- Jämn torkning (endast lufttorkat kött) större bitars högre svårighet kan vägas in.- Bra skivsammanhållning- Frånvaro av brister <p><i>Exempel på brister</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Seg- Torr	<p>Kvaliteter</p> <ul style="list-style-type: none">- Balans mellan grundsmaker: sötma, sälta, 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">- Härskan eller obehaglig smak eller lukt- Stickande röksmak
MAX 5 POÄNG	MAX 5 POÄNG	MAX 10 POÄNG



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk