

# BEDÖMNINGSKRITERIER SM I MATHANTVERK

## KATEGORI

Mejeri

## KLASS

Fermenterad mjölk

UTSEENDE	MUNKÄNSLA	SMAK OCH DOFT
<p>Kvaliteter</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Tilltalande konsistens</li><li>- Jämn konsistens</li><li>- Tilltalande färg</li><li>- Jämn färg</li><li>- Frånvaro av brister</li></ul>	<p>Kvaliteter</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Enhetlig</li><li>- Smidig, len</li><li>- Frånvaro av brister</li></ul>	<p>Kvaliteter</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Behaglig/angenäm</li><li>- Karaktärsfull</li><li>- Komplex</li><li>- Balans grundsmaker</li><li>- Balans aromer</li><li>- Balans mellan grundsmaker och aromer</li><li>- Smak av mjölk/grädde</li><li>- Friskhet</li><li>- Ren</li><li>- Frånvaro av brister</li></ul>
<p><i>Exempel på brister</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Oönskade mögelsvampar</li><li>- Oönskad kontaminering</li><li>- Ojämn färg</li><li>- Klumpar/grynig</li><li>- Vasslebildning</li><li>- Sprucken yta</li><li>- Tvåfärgad, marmorerad</li></ul>	<p><i>Exempel på brister</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Klumpar/grynig</li><li>- Väldigt lös/hård</li><li>- Torr</li><li>- Skiktad</li><li>- Klibbig konsistens</li><li>- Rinnig konsistens</li><li>- Innehållande främmande bitar</li><li>- Oljig, fet</li></ul>	<p><i>Exempel på brister</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Stickande, metallisk</li><li>- Besk, bitter</li><li>- Sur, stickig, vass</li><li>- Fadd, smaklös</li><li>- Möglig eller rutten</li><li>- Gammal, härsken</li><li>- Oren mjölk</li><li>- Avvikande bismak/doft</li></ul>
<b>MAX 5 POÄNG</b>	<b>MAX 5 POÄNG</b>	<b>MAX 10 POÄNG</b>



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum  
för mathantverk