

## Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve: **RÁTÉT, SZÓRAT**

**Rátétek, szóratok** olyan ételkiegészítők, amiket levesekhez, főételekhez, desszertekhez, salátákhoz adunk, változatossá teszik ételünket és növelik élvezeti és tápértéküket.

Ide tartoznak például:

**lekvár, dzsem, íz** (sárgabarcklekvár, meggydzsem, vegyesgyümölcs íz), **olajosmag alapú** (porcukros mák, darált dió, pirított tökmag)  
**fahéj, kakaópor** (fahéjas porcukor, cukrozott kakaópor szórat), **kristálycukor, porcukor, tejtermék alapú** (tejföl, túró, reszeltajsajt)  
**zöldség alapú** (pirított káposzta, paprikás-hagymás törtkrumpli, darabolt pritaminpaprika), **gabona alapú** (pirított zsemlemorzsa, pirított dara, dejtó)

**A rátéteket, szóratokat mindig azzal az étellel közösen bíráljuk, amihez találjuk és az így tapasztalt tulajdonságait, valamint az összhatást vizsgáljuk.**

Tulajdonságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák
<b>KÜLSŐ</b>	<p><b>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek</b></p> <p><u>Lekvár, dzsem, íz</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a felhasznált gyümölcsre vagy gyümölcsökre vagy ízesítésre jellemző színű, természetes, élénk színű, hozzáadott színezékek esetén a színezőanyagoknak megfelelő (bodza).</li> <li>• egynemű vagy darabos, tartalmazhat gyümölcsdarabokat, aprómagokat, gyümölcsrostokat.</li> <li>• fényes vagy matt felületű.</li> </ul> <p><u>Olajosmagvak</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a felhasznált olajosmagra jellemző színű, természetes</li> <li>• pirítás, pörkölés esetén a pirítási foltok enyhén jelennek meg, a pirítás egyenletes, nem égett</li> <li>• fajtától függően lehet darált, darabolt, egész szemű. A darabolás, darálás a termékre jellemző, megfelelő és közel azonos méretű, egynemű.</li> <li>• ha cukorral kevert, annak mennyisége az olajosmaghoz képest megfelelő</li> <li>• megfelelően tisztított, nem odailló növényi részt nem tartalmaz</li> </ul> <p><u>Fahéj, kakaópor</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A kakaópor a világosbarnától a sötétbarnáig változó színű, vöröses, lilás árnyalattal, ha cukorral dúsított azok fehér szemcséi beazonosíthatók, a kakaó színét világosítja</li> <li>• a fahéj vöröses barna színű, ha cukorral dúsított azok fehér szemcséi beazonosíthatók, a fahéj színét világosítja</li> <li>• porszerű</li> </ul> <p><u>Kristálycukor, porcukor</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• fehér színű, elszíneződéstől mentes,</li> <li>• porszerű vagy kristályokból áll</li> </ul> <p><u>Tejtermék alapú</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a tejföl, túró egyenletesen fehér (v. sárgásfehér), csontfehér színű</li> <li>• tejföl homogén, egynemű</li> <li>• a reszeltajsajt sárgás, világossárgás színű, egyenletesre reszelt</li> <li>• tetszetős megjelenésű</li> </ul> <p><u>Zöldség alapú</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pirított káposzta: világosbarna, aranybarna, drappos színűre párolt, üveges, pirított, egyenletes méretűre reszelt-darabolt káposztaszemcsék, fekete borsszemcséket tartalmaz</li> <li>• paprikás-hagymás törtkrumpli : paprikától narancsos pirosra színezett, megfelelő és egyenletes méretűre, apróra törött főtt burgonya. Felületén minimális zsiradék csillog, megfelelő mennyiségű borsszemcse tarkítja. Elvéve pirított hagymadarabot tartalmazhat.</li> <li>• darabolt, nyers zöldségek: A zöldségek beazonosíthatók, színük a fajtára jellemző, megfelelően intenzív-élénk színűek, nem elszíneződtek, nem foltosak. Megfelelően és jól tisztítottak, egyenletes, megfelelő, közel azonos méretűek, szabályos alakúak. A zöldségek megjelenése friss érzetet kelt</li> </ul> <p><u>Gabona alapú</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pirított dara, zsemlemorzsa: egyöntetűen világos-barnás drappos színű a dara, a zsemlemorzsa, égett szemcséket nem tartalmaz, nem zsíros, nem porszerű.</li> <li>• dejtó: a pörkölt napraforgóbél, a pörkölt búzacóra megfelelő méretűre darált, a cukorszemcsékkel egyenletesen elkevert, nem összeállt, szórható</li> </ul> <p><b>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan a fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• idegen anyagot tartalmaz</li> <li>• szennyezett</li> <li>• romlottságra utaló külső tulajdonsággal rendelkezik (összeállt és tetején levét eresztett, habzik, pezseg)</li> <li>• undort keltő</li> <li>• dióhéjat tartalmaz</li> </ul>

Tulajdonságscsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák
KÜLSŐ (folytatás)	<p><b><u>HIBALISTA:</u></b></p> <p><u>Lekvár, dzsem, íz</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A felhasznált gyümölcsre vagy gyümölcsökre vagy ízesítésre nem jellemző színű, sötét, színtelen, elszíneződött, fakó, túlzószínű.</li> <li>• nem tetszetős megjelenésű</li> <li>• gyümölcsök nem megfelelően tisztítottak, nem odaillő növényi részt is tartalmaznak</li> <li>• összetevők mennyisége, aránya nem megfelelő (több vagy kevesebb, egyik összetevő mennyisége aránytalanul több vagy kevesebb)</li> </ul> <p><u>Olajosmagvak</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a felhasznált olajosmagra nem jellemző színű, elszíneződött, sötét, világos</li> <li>• pírítás, pörkölés esetén égési foltok láthatók</li> <li>• a darabolás, darálás a termékre nem jellemző, eltérő méretű, durva vagy túl finom, nem egynemű</li> <li>• ha cukorral kevert, annak mennyisége az olajosmaghoz képest nem megfelelő</li> <li>• nem megfelelően tisztított, nem odaillő növényi részt tartalmaz</li> </ul> <p><u>Fahéj, kakaópor</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a színe nem megfelelő, sötét, világos elszürkült, nem egységes</li> </ul> <p><u>Kristálycukor, porcukor</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• elszíneződött, csomós, összeállt, csillogó vagy matt felületű</li> </ul> <p><u>Tejtermék alapú</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a tejföl, túró, reszeltajrt elszíneződött, nem jellemző színű</li> <li>• tejföl csomós</li> <li>• a reszeltajrt nem egyenletesre reszelt</li> <li>• nem tetszetős, állott kinézetű, beszáradt</li> </ul> <p><u>Zöldség alapú</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pirított káposzta: nem megfelelő színű, elszíneződött, fakó, sötét, égett, nem pirított kinézetű, nem egyenletes méretűre reszelt-darabolt káposztaszemcsék jellemzik</li> <li>• paprikás-hagymás törtkrumpli : nem megfelelő színű, fakó, sötét, elszíneződött, nem egyenletes és nem megfelelő méretűre törött főtt burgonya. Felületén zsíros, kiszáradt, nem megfelelő mennyiségű borsszemcse tarkítja. Égett vagy nyers hagymadarabot tartalmaz.</li> <li>• darabolt, nyers zöldségek: A zöldségek nem beazonosíthatók, színük a fajtára nem jellemző, elszíneződöttek, foltosak. Nem megfelelően tisztítottak, eltérő méretűek, szabálytalan alakúak. A zöldségek megjelenése nem kelt friss érzetet.</li> </ul> <p><u>Gabona alapú</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pirított dara, zsemlemorzsa: nem egyöntetű, nem megfelelő színű, fakó, pírítás nyoma nem látszik, vagy túlpirított, sötét, égett szemcséket tartalmaz, zsíros, porszerű.</li> <li>• dejő: a pörkölt napraforgóbél, a pörkölt búzacsíra nem megfelelő méretűre darált, a cukorszemcsékkel nem egyenletesen elkevert, összeállt, nem szórható</li> </ul>
ÁLLOMÁNY	<p><b>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek.</b></p> <p><u>Lekvár, dzsem, íz</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• lekvár esetén kocsonyás, darabos, szakadó vagy sűrűnfolyó, a felhasznált gyümölcsöket darabosan tartalmazhatja (aprómagokat, gyümölcsrostokat).</li> <li>• ízek esetén áttört, kocsonyás, kenődő, szakadó, sűrűn folyó, többnyire alaktartó.</li> </ul> <p><u>Olajosmagvak</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a felhasznált olajosmagra jellemző, könnyen rágható, roppanós, rágási maradékot nem ad</li> <li>• darálmány esetén könnyen szórható, nem csomós, laza szerkezetű, egynemű, szemcseméret megfelelő, megfelelően tisztított</li> <li>• pírítás, pörkölés megfelelő</li> </ul> <p><u>Fahéj, kakaópor</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• porszerű, sima, csomómentes, ha kristálycukrot tartalmaz, apró kristályos szemcsékkel kevert</li> <li>• ha tartalmaz 1-2 csomót, az könnyen szétnyomható</li> </ul> <p><u>Kristálycukor, porcukor</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a terméknek megfelelően kristályokból áll, szemcsés, vagy porszerű, egynemű</li> <li>• könnyen szórható, a csomók enyhe nyomásra szétesnek, egynemű</li> </ul> <p><u>Tejtermék alapú</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a tejföl sűrűn folyó, sima, egynemű</li> <li>• a túró laza szerkezetű, rögös</li> <li>• a reszelt sajt a meleg ételen könnyen és egyenletesen olvadt, puha, jól rágható, szájban elomló, rugalmas</li> </ul>

Tulajdonságscsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák
<b>ÁLLOMÁNY</b> <b>(folytatás)</b>	<p><u>Zöldség alapú</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pirított káposzta: kellően átsült, átpirult, puha, rugalmas</li> <li>• paprikás-hagymás törtkrumpli : megfelelően és egyenletesen megfőtt, puha, omlós, széteső, szaftos, a fűszerek és a krumpli aránya megfelelő, megfelelő mennyiségű zsiradékot tartalmaz</li> <li>• darabolt, nyers zöldségek: friss érzetű, enyhén roppanós, nem kemény, nem fás.</li> </ul> <p><u>Gabona alapú</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pirított dara, zsemlemorzsa: a dara laza szerkezetű, többségében különálló szemcsék, néhány kisebb, könnyen szétnyomható csomót tartalmaz. Jellegzetesen puha, morzsalékos, nem túlnedvesített és nem túl száraz állagú, nem ropog. Megfelelően megpirított, átfőtt.</li> <li>• dejő: a pörkölt napraforgóbél, a pörkölt búzacsíra megfelelő és egyenletes méretűre darált, a cukorral egyenletesen kevert, arányuk megfelelő, könnyen szórható, megfelelően száraz, nem tapad össze</li> </ul>
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan a <b>fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával</b> rendelkezik.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• habzó, pezseg</li> <li>• nyúlós</li> </ul>
	<p><b><u>HIBALISTA:</u></b></p> <p><u>Lekvár, dzsem, íz</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• jellegzetestől eltérő (hígabb-sűrűbb), vízszerű, összeálló, gumyszerű, beszáradt, csomós, ragadós, a gyümölcsök nem kellően tisztítottak, nem odaillő növényi részt tartalmaz</li> <li>• a gyümölcsdarabok (mag, gyümölcsrost) mennyisége sok</li> </ul> <p><u>Olajosmagvak</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a felhasznált olajosmagra nem jellemző, nehezen rágható, szívós, kemény, rágási maradékot ad</li> <li>• darálmány esetén nyirkos, összeálló, nem szórható, csomós, kiszáradt, nem megfelelő méretűre darált, nem odaillő növényi részt is tartalmaz</li> <li>• túlpörkölt, túlpirított</li> <li>• az olajosmag és cukor aránya nem megfelelő</li> <li>• a cukorszemcsék kellemetlenül ropognak a fogak alatt</li> </ul> <p><u>Fahéj, kakaópor</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• csomós, nyirkos, összeálló, a cukorszemcsék kellemetlenül ropognak a fogak alatt</li> </ul> <p><u>Kristálycukor, porcukor</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a terméknek nem megfelelően állományú, csomók enyhe nyomásra sem esnek szét</li> <li>• összeállt, nyirkos, nehezen szórható, ragadós</li> </ul> <p><u>Tejtermék alapú</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a tejföl nem megfelelő sűrűségű, hígabban vagy sűrűbben folyó a jellemzőnél, csomós, darás</li> <li>• a túró összeállt, gumyszerű, nyúlós, ragacsos, kiszáradt, vizes</li> <li>• a reszelt sajt a meleg ételen nem egyenletesen olvadt meg, kiszáradt, zsíros, kemény, elpuhult, vizes, ragacsos, darás, nehezen rágható, gumyszerű</li> </ul> <p><u>Zöldség alapú</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pirított káposzta: nem kellően átsült, nem pirult át, túlpirított, kemény, nyers, pépes, inkább főtt, mint pirult érzetet kelt, zsíros, kiszáradt</li> <li>• paprikás-hagymás törtkrumpli : nem megfelelően és nem egyenletesen főtt meg, kemény, szétfőtt, pépszerű, száraz, zsíros,</li> <li>• darabolt, nyers zöldségek: állott érzetű, elpuhult, töpörödött, kemény, fás.</li> </ul> <p><u>Gabona alapú</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pirított dara, zsemlemorzsa: a dara nem laza szerkezetű, összeállt, csomós, kemény, tapadó, zsíros vagy túl száraz, ropog, nem megfelelően megpirított, túlpirított vagy nyers, nem főtt át, vagy pépes masszává főtt, nem egyenletes állományú.</li> <li>• dejő: a pörkölt napraforgóbél, a pörkölt búzacsíra nem megfelelő és nem egyenletes méretűre darált, a cukorral nem egyenletesen kevert, arányuk nem megfelelő, nehezen szórható, nyirkos, zsíros, túl száraz, porszerű, összetapadt.</li> </ul>

Tulajdonságscsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák
<b>ILLAT</b>	<p><b>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek</b></p> <p><u>Lekvár, dzsem, íz</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• felhasznált gyümölcsökre jellemző, az alkalmazott fűszerek illata érezhető, harmonikus</li> <li>• édeskés, savanykás, karakteres,</li> <li>• idegen illat nem érezhető</li> </ul> <p><u>Olajosmagvak</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• felhasznált olajosmagra jellemző, harmonikus</li> <li>• karakteres, tiszta</li> <li>• idegen illat nem érezhető</li> </ul> <p><u>Fahéj, kakaópor</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• termékre jellemző, harmonikus</li> <li>• karakteres, tiszta</li> <li>• idegen illat nem érezhető</li> </ul> <p><u>Kristálycukor, porcukor</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• semleges illatú</li> <li>• idegen illat nem érezhető</li> </ul> <p><u>Tejtermék alapú</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a tejfől és a túró jellegzetesen savanykás, a túró jellegzetesen aromás</li> <li>• a reszelt sajt aromás, jellegzetes, karakteres, füstöltsajt esetén füstölt illat</li> <li>• idegen szagtól mentes</li> </ul> <p><u>Zöldség alapú</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pirított káposzta: harmonikus a káposzta és a bors illata, jellegzetes, karakteres, fűszeres</li> <li>• paprikás-hagymás törtkrumpli : jellegzetes, harmonikus a hagymás-paprikás illat dominál a főtt burgonya tiszta, semleges illata mellett</li> <li>• darabolt, nyers zöltségek: friss érzetű, az adott zöltségre jellemző, tiszta</li> </ul> <p><u>Gabona alapú</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pirított dara: pirított darára, gabonára jellemző, harmonikus, tiszta illatú</li> <li>• pirított zsemlemorzsa: pirított, zsemlemorzására jellemző, harmonikus, tiszta illatú</li> <li>• dejő: a pörkölt napraforgóbél, a pörkölt búzacsíra, a cukor és a felhasznált aromák dióra emlékeztető, harmonikus illatot adnak</li> </ul>
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan a <b>fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával</b> rendelkezik.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• idegen szag (szappanos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre, petróleumra emlékeztető...)</li> <li>• romlásra utaló szag (dohos, erjedt, penészes, avas...)</li> <li>• undort keltő</li> </ul>
	<p><b><u>HIBALISTA:</u></b></p> <p><u>Lekvár, dzsem, íz</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• felhasznált gyümölcsökre nem jellemző, az alkalmazott fűszerek illata nem érezhető, vagy túlzó</li> <li>• émelyítő, szúrósan savanyú, üres, jellegtelen, állott</li> </ul> <p><u>Olajosmagvak</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• felhasznált olajosmagra nem jellemző</li> <li>• szúrós szagú, üres, jellegtelen, állott</li> </ul> <p><u>Fahéj, kakaópor</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• termékre nem jellemző</li> <li>• túl aromás, szúrós szagú, üres, jellegtelen, állott</li> </ul> <p><u>Kristálycukor, porcukor</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nem semleges, idegen illat érezhető</li> </ul> <p><u>Tejtermék alapú</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a tejfől és a túró jellegzetesen jobban vagy kevésbé savanyú, üres, jellegtelen, a túró jellegzetesen aromás</li> <li>• a reszelt sajt üres, jellegtelen, kellemetlenül erős sajt illat</li> <li>• állott</li> </ul> <p><u>Zöldség alapú</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pirított káposzta: a káposzta és a bors illata nem harmonikus, jellegtelen, üres, túl fűszeres, savanyú</li> <li>• paprikás-hagymás törtkrumpli :üres, jellegtelen, az egyik összetevő illata elnyomja a többi illatát, nem harmonikus</li> <li>• darabolt, nyers zöltségek: nem friss érzetű, állott, az adott zöltségre nem jellemző</li> </ul> <p><u>Gabona alapú</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pirított dara, zsemlemorzsa, dejő: a termékre nem jellemző, nem tiszta illatú, nem harmonikus, pirítás illata nem érezhető vagy túlpirított, égett-kozmás illata van, zsíros illatú</li> </ul>

Tulajdonságscsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák
íz	<p><b>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek.</b></p> <p><u>Lekvár, dzsem, íz</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• felhasznált gyümölcsökre jellemző, az alkalmazott fűszerek íze érezhető, harmonikus</li> <li>• édeskés, savanykás, karakteres, tiszta</li> <li>• idegen íztől mentes.</li> </ul> <p><u>Olajosmagvak</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• felhasznált olajosmagra jellemző, harmonikus</li> <li>• karakteres, tiszta, ha tartalmaz cukrot, az lágyítja az olajosmag karakteresebb ízét, édeskés</li> <li>• idegen íztől mentes.</li> </ul> <p><u>Fahéj, kakaópor</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• termékre jellemző, harmonikus, a fahéj kissé fanyar, kesernyés, csípős, amit lágyít a hozzáadott cukor</li> <li>• karakteres, tiszta, édeskés</li> <li>• idegen íztől mentes.</li> </ul> <p><u>Kristálycukor, porcukor</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• édes, tiszta</li> <li>• idegen íztől mentes.</li> </ul> <p><u>Tejtermék alapú</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a tejfől és a túró jellegzetesen savanykás, a túró jellegzetesen aromás, ha tartalmaz cukrot, akkor megfelelően édeskés</li> <li>• a reszelt sajt aromás, jellegzetes, karakteres, füstöltsajt esetén füstölt ízű</li> <li>• idegen íztől mentes.</li> </ul> <p><u>Zöldség alapú</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pirított káposzta: harmonikus a káposzta és a bors íze, jellegzetes, karakteres, fűszeres, megfelelő a só és fűszerhasználat</li> <li>• paprikás-hagymás törtkrumpli : jellegzetes, harmonikus a hagymás-paprikás-borsos ízdominál a főtt burgonya tiszta, semleges íze mellett. megfelelő a só és fűszerhasználat</li> <li>• darabolt, nyers zöldségek: friss érzetű, az adott zöldségre jellemző, tiszta</li> <li>• idegen íztől mentes.</li> </ul> <p><u>Gabona alapú</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pirított dara: pirított darára, gabonára jellemző, harmonikus, tiszta ízű, megfelelő sóhasználat jellemzi</li> <li>• pirított zsemlemorzsa: pirított, zsemlemorzására jellemző, harmonikus, tiszta ízű</li> <li>• dejő: a pörkölt napraforgóbél, a pörkölt búzacsíra, a cukor és a felhasznált aromák dióra emlékeztető, harmonikus ízt adnak</li> <li>• idegen íztől mentes.</li> </ul>
	<p><b>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan a fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• idegen íz (szappanos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...)</li> <li>• romlásra utaló íz (dohos, avas, erjedő, ecetes, alkoholos...)</li> <li>• undort keltő</li> </ul>
	<p><b>HIBALISTA:</b></p> <p><u>Lekvár, dzsem, íz</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• felhasznált gyümölcsökre nem jellemző, az alkalmazott fűszerek íze nem érezhető, vagy túlzó</li> <li>• émelyítő, szúrósan savanyú, keserű, üres, jellegtelen, állott</li> </ul> <p><u>Olajosmagvak</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• felhasznált olajosmagra nem jellemző</li> <li>• csípős, égett, nyers, üres, jellegtelen, állott, keserű, alul vagy túlpörkölt</li> </ul> <p><u>Fahéj, kakaópor</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• termékre jellemző, harmonikus, a fahéj erősen fanyar, keserű, kellemetlenül csípő érzést okoz a nyálkahártyán</li> <li>• üres, jellegtelen, állott</li> <li>• túlpörkölt, kissé égett íz</li> </ul> <p><u>Kristálycukor, porcukor</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• állott, üres, jellegtelen</li> </ul>

Tulajdonságcsoporthat	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák
<p style="text-align: center;"><b>ÍZ</b> (folytatás)</p>	<p><u>Tejtermék alapú</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a tejföl és a túró jellegzetesnél jobban vagy kevésbé savanyú, üres, jellegtelen, a túró jellegzetesen aromás, ha tartalmaz cukrot annak használata nem megfelelő vagy erősen édes, émelyítő, vagy gyengén édes</li> <li>• a reszelt sajt üres, jellegtelen, kellemetlenül erős sajt utóízű, állott</li> </ul> <p><u>Zöldség alapú</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pirított káposzta: a káposzta és a bors íze nem harmonikus, jellegtelen, üres, savanyú, nem megfelelő a só és fűszerhasználat</li> <li>• paprikás-hagymás törtkrumpli üres, jellegtelen, az egyik összetevő íze elnyomja a többi ízét, nem harmonikus, jellegtelen, üres, savanyú, nem megfelelő a só és fűszerhasználat</li> <li>• darabolt, nyers zöldségek: állott, az adott zöldségre nem jellemző, kesernyés</li> </ul> <p><u>Gabona alapú</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pirított dara, zsemlemorzsa, dejő: a termékre nem jellemző, nem tiszta ízű, nem harmonikus, pirítás íze nem érezhető vagy túlpirított, égett-kozmás íze van, zsíros ízű, üres, jellegtelen, nem megfelelő a sóhasználat, túlaromásított, túlédésített</li> </ul>