

Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve: SÜTŐIPARI TERMÉKEK → **KENYEREK**

Az MSZ 20501-2:1989, Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/81-1, Magyar Élelmiszerkönyv 2-81, Magyar Élelmiszerkönyv 2-103 előírások figyelembevételével történt a segédlet elkészítése.

Kenyérnek minősül a döntő részben gabonaőrlemény(ek)ből kovászos technológiával vagy kovászt helyettesítő kovászkészítmény felhasználásával, tésztakészítéssel, alakítással, lazítással, sütéssel majd csomagolással vagy csomagolás nélkül előállított élelmiszer. A csomagolatlan termék tömege 250 g-mal osztható, de legalább 250 gramm. Formája lehet szabadon vetett, illetve formában sült.

Ide tartoznak : fehérkenyér, teljes kiőrlésű kenyér, graham kenyér, félbarna kenyér, barna kenyér, rozskenyér, bajor barnakenyér,

Tulajdonságcsoporthoz	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont	
KÜLSŐ	A termék tulajdonsága teljesen megfelel az elvárt élvezeti értéknek: <ul style="list-style-type: none"> • vekni, kerek vagy formában sült • arányosan domború • szabályos • a héj a kenyértípusra jellemző világos vagy sötétebb barna, fényes vagy matt, sima(rozskenyér) vagy cserepes, szórt és/vagy vágott, alsó héj összefüggő • a kenyérbél átsült, a héjtől nem elváló, egyenletes, a felhasznált lisztre jellemző színű 	5	
	A tulajdonságnál fennálló hiba alig észrevehető változást okoz az élvezeti értékben.	4	
	A tulajdonság hibája miatt kismértékű változás van az élvezeti értékben	3	
	A tulajdonság hibája miatt lényeges változás van az élvezeti értékben	2	
	A tulajdonság hibája miatt a termék csökkent élvezeti értékű	1	
	A termék tulajdonságcsoporthoz kizáró tulajdonságai: <ul style="list-style-type: none"> • szennyezett • undort keltő • romlottságra utaló (penészes...) • sületlen, nyers, átnedvesedett • égett • idegen anyagot tartalmaz 	0	
	HIBALISTA: <ul style="list-style-type: none"> • torz, deformált, benyomódott, egyenetlenül formázott • keletlen, túlkelt • oldalas (nem alakult ki a kenyérhéj) • repedt, sérült, talpas, összevetett • héj lisztes, lisztsíkös, erősebben vagy gyengébben sült a jellemzőnél, hólyagos, pettyes, fakó, kormos, vékony, palaszerű, merev • bélzet szalonnás, ragacsos, nyúlósodás jeleit ne mutassa, frissen ne legyen morzsálódó, széteső 		
	ÁLLOMÁNY	A termék tulajdonsága teljesen megfelel az elvárt élvezeti értéknek: <ul style="list-style-type: none"> • a kenyérbél átsült, egyöntetű állományú, rugalmas, csomómentes, egyenletesen lazított, fajtára jellemzően laza (búzakenyér) vagy tömött-sűrű szerkezetű (rozskenyér), vékony pórusfalú, jellemzően a durva őrlemények jól láthatók egyenletes eloszlásban • ha magokkal dúsított, azok felismerhetők és egyenletesen eloszlottak, jól rághatók 	5
		A tulajdonságnál fennálló hiba alig észrevehető változást okoz az élvezeti értékben.	4
		A tulajdonság hibája miatt kismértékű változás van az élvezeti értékben	3
A tulajdonság hibája miatt lényeges változás van az élvezeti értékben		2	
A tulajdonság hibája miatt a termék csökkent élvezeti értékű		1	
A termék tulajdonságcsoporthoz kizáró tulajdonságai: <ul style="list-style-type: none"> • idegen anyagot tartalmaz • undort keltő (pl a „véres”, ami ártalmatlan, de a kenyér bélzete vörös, ezért undort keltő) kenyér, • romlottságra utaló (penészes, nyúlós...) 		0	

Tulajdonságcsoporthatár	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ÁLLOMÁNY (folytatás)	HIBALISTA: <ul style="list-style-type: none"> • pépes, fojtós, morzsálódó, gumiszerű, vastag pórusfalú • visszapuhult (felülete nedvességet kapott) • bélzet szalonnás (vágásfelületén a héj mentén 3 mm-nél szélesebb tömött réteg látható), ragacsos, szájban tapadós, morzsálódó, széteső • lisztcsomókat, só-csomókat tartalmaz • egyenetlenül lazított, üreges szerkezetű • kenyérhéj kemény 	
	A termék tulajdonsága teljesen megfelel az elvárt élvezeti értéknek: <ul style="list-style-type: none"> • aromás, a kenyértípusra jellemzően fűszerezett, harmonikus • kenyérfajtától függően savanykás (rozskenyér) 	5
ILLAT	A tulajdonságnál fennálló hiba alig észrevehető változást okoz az élvezeti értékben.	4
	A tulajdonság hibája miatt kismértékű változás van az élvezeti értékben	3
	A tulajdonság hibája miatt lényeges változás van az élvezeti értékben	2
	A tulajdonság hibája miatt a termék csökkent élvezeti értékű	1
	A termék tulajdonságcsoporthatár kizáró tulajdonságai: <ul style="list-style-type: none"> • idegen szag (vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) • undort keltő • romlottságra utaló (dohos, avas, penészes, erjedt) 	0
	HIBALISTA: <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, üres, nem jellemző illat • állott, savanyú, szúrós, élesztőszagú • nem harmonikus 	
	A termék tulajdonsága teljesen megfelel az elvárt élvezeti értéknek: <ul style="list-style-type: none"> • aromás, a kenyértípusra jellemzően fűszerezett, harmonikus • kenyérfajtától függően savanykás (rozskenyér) • sóhasználat megfelelő 	5
ÍZ	A tulajdonságnál fennálló hiba alig észrevehető változást okoz az élvezeti értékben.	4
	A tulajdonság hibája miatt kismértékű változás van az élvezeti értékben	3
	A tulajdonság hibája miatt lényeges változás van az élvezeti értékben	2
	A tulajdonság hibája miatt a termék csökkent élvezeti értékű	1
	A termék tulajdonságcsoporthatár kizáró tulajdonságai: <ul style="list-style-type: none"> • idegen íz (vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) • romlottságra utaló (dohos, avas, szappanos, csípős) • égett • undort keltő 	0
	HIBALISTA: <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, üres, nem jellemző ízű, nem aromás • állott, savanyú, élesztő ízű • nem harmonikus • sóhasználat nem megfelelő 	