

Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve: GYÜMÖLCSFÉLÉK → Friss gyümölcsök, befőttek, kompótok

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-601/2016 előírásainak figyelembevételével történt a segédlet elkészítése.

Befőttek: A befőtt olyan, hőkezeléssel tartósított termék, amely felöntőlében különféle módon előkészített, lehetőleg alaktartó gyümölcs-, zöldségkomponenseket tartalmaz. Gyümölcssaláta esetén olyan termékről beszélünk, amely gyümölcsből készül, és amelyben a nagyobb gyümölcsöket közel azonos méretűre aprítják, a többi gerezdekben, egész bogyó alakjában, maggal vagy mag nélkül használják fel a termék előállításához. A gyümölcssaláta legalább négyféle gyümölcsből készül. A francia gyümölcssaláta legalább hatféle gyümölcsöt tartalmaz. A pudínggyümölcs olyan befőtt jellegű készítmény, amely kevés felöntőlé hozzáadásával, egész, felezett vagy darabolt gyümölcsből készült.

Ide tartoznak alma, körte, szőlő, banán, szilvabefőtt, almakompót

Tulajdonságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
KÜLSŐ	<p>A termék tulajdonsága teljesen megfelel az elvárt élvezeti értéknek:</p> <p>Friss gyümölcs:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gyümölcs ép, egészséges, megfelelően érett, kártevőtől mentes, tiszta felületű • jellemző alakú, formájú, színű, lehet hámozott vagy héjas, esetleg darabolt <p>Befőtt, kompót:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a felhasznált gyümölcs ép, egészséges, megfelelően érett, kártevőtől mentes • az összetevő darabjai hasonló módon vannak előkészítve (hámozott-héjas, magozott-magot tartalmazó, egészben felhasznált vagy felezett-darabolt), közel azonos méretűek és állományban nem térnek egymástól • az összetevő darabjai színben nem térnek el egymástól, a befőtt színe a felhasznált összetevőre jellemző • a felöntőlé tiszta, áttetsző 	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
	<p>A termék tulajdonságcsoportra kizáró tulajdonságai:</p> <ul style="list-style-type: none"> • szennyezett • undort keltő (penészes, rothadt, nyálkás, kártevőt tartalmaz...) • idegen anyagot tartalmaz 	0
	<p>HIBALISTA:</p> <p>Friss gyümölcs:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a gyümölcs nem egészséges, barna foltos, hibás, ütődött, éretlen vagy túlérrett, ráncos felületű • nem jellemző alakú, formájú, hámozás esetén nem jól tisztított <p>Befőtt, kompót:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a felhasznált gyümölcs nem egészséges, foltos, hibás, ütődött, éretlen vagy túlérrett, kiszáradtnak tűnő, ráncos • az összetevők nem hasonló módon vannak előkészítve, nem jól hámozott, magozott • alakban, méretben eltérőek, nem jellemzőek, állományuk eltérő • az összetevők eltérő színűek, nem az összetevőre jellemző • a felöntőlé zavaros 	
ÁLLOMÁNY	<p>A termék tulajdonsága teljesen megfelel az elvárt élvezeti értéknek:</p> <p>Friss gyümölcs:</p> <ul style="list-style-type: none"> • megfelelően érett, megfelelő állagú, a fajtától függően ropogós, lédús, kásás, rostsos... • héja nem kemény, jól rágható • friss érzetű <p>Befőtt, kompót:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a gyümölcs rugalmas állományú, alaktartó, nem túl kemény vagy elpuhult, nem szétfeszülő 	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
	<p>A termék tulajdonságcsoportra kizáró tulajdonságai:</p> <ul style="list-style-type: none"> • idegen anyagot tartalmaz • undort keltő 	0

Tulajdon- ságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ÁLLOMÁNY (folytatás)	<p><u>HIBALISTA:</u> <u>Friss gyümölcs:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> túlérett vagy éretlen, nem megfelelő állagú, száraz, szottyadt, fonnyadt, elpuhult, belseje nem egészséges héja kemény, vastag, nehezen rágható, a magok (szőlő) rágási maradékot adnak nem friss érzetű <p><u>Befőtt, kompót:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> a gyümölcs rugalmatlan állományú, deformált, túl kemény vagy elpuhult, szétfoszló 	
ILLAT	<p>A termék tulajdonsága teljesen megfelel az elvárt élvezeti értéknek: <u>Friss gyümölcs:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> a gyümölcsre jellemző, harmonikus, intenzív, fajtájától függően édeskés-savanykás, aromás <p><u>Befőtt, kompót:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> a gyümölcsre jellemző harmonikus, intenzív, a gyümölcs fajtájától függően édeskés-savanykás, aromás a felhasznált fűszer illata harmonikusan érezhető (fahéj, szegfűszeg, vanília...) 	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
	<p>A termék tulajdonságcsoporthoz kizáró tulajdonságai:</p> <ul style="list-style-type: none"> idegen szag (szappanos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) romlásra utaló szag (dohos, erjedt, penészes, ...) undort keltő 	0
	<p><u>HIBALISTA:</u> <u>Friss gyümölcs:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> a gyümölcsre nem jellemző, üres, jellegtelen, állott, a tárolt gyümölcsre jellemző <p><u>Befőtt, kompót:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> jellegtelen, üres émelyítő, szúrós szagú, tolakodó egyik összetevő illata elnyomja a többi összetevő illatát, nem harmonikus konzerv gyümölcs jellegzetes illata érezhető 	
ÍZ	<p>A termék tulajdonsága teljesen megfelel az elvárt élvezeti értéknek: <u>Friss gyümölcs:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> a gyümölcsre jellemző, harmonikus, intenzív, fajtájától függően édeskés-savanykás, aromás <p><u>Befőtt, kompót:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> a gyümölcsre jellemző, harmonikus, intenzív, fajtájától függően édeskés-savanykás, aromás a felhasznált fűszer íze harmonikusan érezhető (fahéj, szegfűszeg, vanília...) megfelelően édesített 	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
	<p>A termék tulajdonságcsoporthoz kizáró tulajdonságai:</p> <ul style="list-style-type: none"> idegen íz (szappanos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető, fémes, karcos, kénes, ...) romlásra utaló íz (dohos, erjedt, penészes...) undort keltő 	0
	<p><u>Friss gyümölcs:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> a gyümölcsre nem jellemző, üres, jellegtelen állott, a tárolt gyümölcsre jellemző <p><u>Befőtt, kompót:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> jellegtelen, üres, állott émelyítő, túlédesített egyik összetevő íze elnyomja a többi összetevő ízét, nem harmonikus konzerv gyümölcs jellegzetes íze érezhető 	