

Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve: **ÉDESIPARI TERMÉKEK → Csokoládék és édesipari lisztes termékek**

Az MSZ 20628-3:1986, és az MSZ 20628-4:1986, a Magyar Élelmiszerkönyv 2-84 és a Magyar Élelmiszerkönyv 2-102 előírásainak figyelembevételével történt a segédlet elkészítése.

Étcsokoládé: Olyan termék, amely kakaótermékekből és cukrokból készül, legalább 35% összes kakaó szárazanyagot tartalmaz, ebből legalább 18% a kakaóvaj és legalább 14% a zsírmentes kakaó szárazanyag.

Tejcsokoládé: Olyan termék, amely kakaótermékekből, cukrokból és tejből vagy tejtermékekből áll, és amelyek a b) pontban foglaltakkal összhangban tartalmaznak: – legalább 25% összes kakaó szárazanyagot, – legalább 14% tej szárazanyagot, amely lehet részben vagy teljesen dehidratált teljes tej, félig vagy teljesen főlözött tej, tejszín vagy részben, vagy teljesen dehidratált tejszín, vaj vagy tejszír, – legalább 2,5% zsírmentes kakaó szárazanyagot, – legalább 3,5% tejszírt, – legalább 25% összes zsírt (kakaóvaját és tejszírt). A húsleveseket a kifejlett állat húsból, ill. húsos csontjából készítjük.

Fehér csokoládé: Olyan termék, amely kakaóvajból, tejből vagy tejtermékekből és cukrokból készül, és amely legalább 20% kakaóvaját és legalább 14% tej szárazanyagot tartalmaz, amely lehet részben vagy teljesen dehidratált teljes tej, félig vagy teljesen főlözött tej, tejszín, vagy részben, vagy teljesen dehidratált tejszín, vaj vagy tejszír, és amelyben a tejszír legalább 3,5%.

A csokoládék lehetnek töltöttek és/vagy dúsítottak.

Tartós édesipari lisztes termékek: Az édesipari tartós készítmények búzalisztből, esetenként egyéb gabonaőrleményből, cukorból, fehérje- és zsiradék tartalmú anyagokból, ízesítő- és adalékanyagokból összeállított, sütés útján hő hatására kialakított porózus szerkezetű készítmények, amelyeknek minőségmegőrzési időtartama legalább 30 nap.

Ide tartoznak *Kinder tejcsokoládé, Nesquick szelet, csokiparány, piskózaszelet, Kinder tejszelet...*

Tulajdonságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
KÜLSŐ	<p>A termék tulajdonsága teljesen megfelel az elvárt élvezeti értéknek:</p> <p>Csokoládétermékek</p> <ul style="list-style-type: none"> • teljes alakú, egyenletes vastagságú, tábla, szelet vagy figura • ép, tiszta, tetszetős megjelenésű • színe a csokoládé fajtájára jellemző • fényes felületű • felülete sima, nem lyukacsos • dúsítóanyag felismerhető, a puffasztott magfésleség kivételével a csokoládé vagy nugátmasszával bevont • töltelék jellemző színű • töltelék aránya és mennyisége megfelelő • töltelék egyenletes mennyiségben van jelen <p>Lisztes termékek</p> <ul style="list-style-type: none"> • teljes alakú, egyenletes vastagságú darabok • alakzatok jellegzetes mintájúak, sérülésmentesek, domborodók vagy egyenletesen szúrtak • tészta jellemző színű • ha bevonatot tartalmaz, az jellegzetes színű és fényű, egyenletes vastagságú és összefüggő • a töltelék jellemző színű, megtartott, egyenletes eloszlású, arányos mennyiségű 	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 • idegen anyagot tartalmaz 	0
	<p>HIBALISTA:</p> <p>Csokoládétermékek</p> <ul style="list-style-type: none"> • egyenetlen alakú, nem jól formázott, deformált, törött, sérült, törmelékes • matt felületű, homályos felületű, ujjlenyomatos, karcolt, • elszürkült, kifehérdett, kivörösödött, kifakult, átfutó színű • felülete érdes, lyukacsos, repedezett • dúsítóanyaga puffasztott magfésleség kivételével csokoládéval vagy nugátmasszával nem bevont • töltelék elszíneződött • töltelék mennyisége nem megfelelő • töltelék nem egyenletes vastagságú 	

Tulajdonságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
KÜLSŐ (folytatás)	<p><u>Lisztés termékek</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegzetestől eltérő alakú, vastagságú • hiányos, törött, deformált, törmelékes • mártás, bevonat esetén „farkas”, „talpas”, hiányos, egyenetlenül mártott • ha töltött, az hézagos, a töltelék kifolyt • rétegek elcsúszottak, ferdek • színe nem jellemző, homályos, fénytelen, szürkült, kivörösödött • kéznyomoktól foltos • hajszálrepedt, repedezett, párnás • hólyagos, lyukacsos 	
ÁLLOMÁNY	<p>A termék tulajdonsága teljesen megfelel az elvárt élvezeti értéknek:</p> <p><u>Csokoládétermékek</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • megfelelően kidolgozott, szájból könnyen olvadó • 20°C-on roppanva törő • dúsítóanyag állománya jellemző (mazsola-rugalmas, mogyoró-roppanós...) • töltelék jellemzően krémes, sűrűn folyó, masszászerű <p><u>Lisztés termékek</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegének megfelelő, száraz, harapásra könnyen széteső, omlós, ropogós • bevonat sima, jól olvadó • töltelék jól kidolgozott, sima, jellegzetesen habos vagy képlékeny 	5
	<p>A tulajdonságnál fennálló hiba alig észrevehető változást okoz az élvezeti értékben.</p>	4
	<p>A tulajdonság hibája miatt kismértékű változás van az élvezeti értékben</p>	3
	<p>A tulajdonság hibája miatt lényeges változás van az élvezeti értékben</p>	2
	<p>A tulajdonság hibája miatt a termék csökkent élvezeti értékű</p>	1
	<p>A termék tulajdonságcsoportra kizáró tulajdonságai:</p> <ul style="list-style-type: none"> • idegen anyagot tartalmaz • undort keltő • nyers, sületlen 	0
	<p><u>HIBALISTA:</u></p> <p><u>Csokoládétermékek</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • nem megfelelően kidolgozott • kemény, elpuhult, puhulás után visszadermedt • csomós, érdes, szemcsés, morzsálódó, darás • szívós olajosmagot vagy puffasztmányt tartalmaz <p><u>Lisztés termékek</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegzetestől eltérő, bevonat szemcsés, nem elég olvadékony • korpusz jellegétől eltérő, szívós, gyengén ropog, nem elég omlós, tésztacsomót, lisztcsomót tartalmaz, száraz, nehezen rágható, széteső, szalonnás • töltelék nem elég olvadékony, szemcsés, csomós, grízes 	
ILLAT	<p>A termék tulajdonsága teljesen megfelel az elvárt élvezeti értéknek:</p> <p><u>Csokoládétermékek</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegzetes, a csokoládéra ill. a nugát fajtájára jellemző • zamatosító és dúsítóanyagok illata harmonikusan érezhető <p><u>Lisztés termékek</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegzetes a tészta, töltelék és bevonat illata harmonikus 	5
	<p>A tulajdonságnál fennálló hiba alig észrevehető változást okoz az élvezeti értékben.</p>	4
	<p>A tulajdonság hibája miatt kismértékű változás van az élvezeti értékben</p>	3
	<p>A tulajdonság hibája miatt lényeges változás van az élvezeti értékben</p>	2
	<p>A tulajdonság hibája miatt a termék csökkent élvezeti értékű</p>	1
	<p>A termék tulajdonságcsoportra kizáró tulajdonságai:</p> <ul style="list-style-type: none"> • idegen szag (vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) • undort keltő • égett • romlottságra utaló (dohos, avas, penészes) 	0

Tulajdonságcsoporthat	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ILLAT (folytatás)	<p>HIBALISTA: Csokoládétermékek</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, üres, nem jellemző illat • túlaromásított, állott • füstös, szappanos • egyik összetevő illata elnyomja a többi összetevő illatát, nem harmonikus <p>Lisztes termékek</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, üres, nem jellemző illat • túlaromásított, állott • egyik összetevő illata elnyomja a többi összetevő illatát, nem harmonikus 	
ÍZ	<p>A termék tulajdonsága teljesen megfelel az elvárt élvezeti értéknek: Csokoládétermékek</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegzetes, a csokoládéra ill. a nugát fajtájára jellemző • édes, étcsokoládé esetén kesernyés • zamatosító és dúsítóanyagok íze harmonikusan érezhető <p>Lisztes termékek</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegzetes a tészta, töltelék és bevonat íze harmonikus 	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 tulajdonságcsoporthat kizáró tulajdonságai:</p> <ul style="list-style-type: none"> • idegen íz (vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) • romlottságra utaló (dohos, avas, szappanos) • égett • undort keltő 	0
	<p>HIBALISTA: Csokoládétermékek</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, üres • egyik összetevő íze elnyomja a többi összetevő ízét • nem harmonikus • túlaromásított, tejporthat ízű, fanyar, savanykás • émelyítő, zsíros érzetű • állott, füstös 	