

## Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve: TEJIPARI TERMÉKEK → **DESSZERT JELLEGŰ SAJTKÉSZÍTMÉNYEK**

*A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/51-1 előírásainak figyelembevételével történt a segédlet elkészítése.*

A termék desszert jellegét az ízesítőanyag használata (pl.: gyümölcsös túróhab) vagy bevonatként való alkalmazása (pl.: csokoládébevonatos vagy kakaóbevonatos túródesszert) adja. A termékek sajtjótletében a tejeredetű termékányad legalább 50% (m/m) legyen.

Ide tartoznak túrórudivi, sulirúd, gyümölcsös túrókrém, túróhab

| Tulajdonságcsoporthoz  | Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák  | Pont     |
|--|--|----------|
| <b>KÜLSŐ</b>   | <p><b>A termék tulajdonsága teljesen megfelel az elvárt élvezeti értéknek:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• jellegzetes színű, ha natúr, akkor a túróra jellemző krémféhér színű, ha ízesített, annak megfelelő színintenzitású</li> <li>• rétegezett termékek esetén a rétegek elhatároltak</li> <li>• habosított termékek esetében a habeloszlás egyenletes és finom.</li> <li>• formázott termék esetén közel henger alakú, túrókorpusz tartalmú</li> <li>• bevonatos termékek esetén a bevonat egyenletesen fedi a terméket, ép, tiszta, tetszetős megjelenésű</li> <li>• bevonat színe a fajtájára jellemző, fényes felületű, felülete sima, nem lyukacsos</li> <li>• a bevonatban lévő dúsítóanyag felismerhető</li> <li>• a töltelék jellemző színű</li> <li>• töltelék aránya és mennyisége megfelelő</li> <li>• töltelék egyenletes mennyiségben, megtartottan van jelen</li> </ul> | <b>5</b> |
|  | A tulajdonságnál fennálló <b>hiba alig észrevehető változást</b> okoz az élvezeti értékben.  | <b>4</b> |
|  | A tulajdonság hibája miatt <b>kismértékű változás</b> van az élvezeti értékben   | <b>3</b> |
|  | A tulajdonság hibája miatt <b>lényeges változás</b> van az élvezeti értékben   | <b>2</b> |
|  | A tulajdonság hibája miatt a termék <b>csökkent élvezeti értékű</b>  | <b>1</b> |
|  | <p>A termék tulajdonságcsoporthoz <b>kizáró tulajdonságai:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• szennyezett</li> <li>• undort keltő</li> <li>• romlottságra utaló (penészes, levet ereszt...)</li> <li>• idegen anyagot tartalmaz</li> </ul>   | <b>0</b> |
| <p><b>HIBALISTA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• elszíneződött, foltosan színezett, túlszínezett</li> <li>• formázott termék esetén egyenetlen alakú, nem jól formázott, deformált, törött, sérült, törmelékeny</li> <li>• bevonatos termék esetén matt felületű, homályos felületű, ujjlenyomatos, karcolt, elszürkült, kifehérdett, kivörösödött, kifakult, átfutó színű, felülete érdes, lyukacsos, repedezett, törött</li> <li>• mártás, bevonat esetén „farkas”, „talpas”, hiányos, egyenetlenül mártott</li> <li>• töltelék elszíneződött, töltelék kifolyt</li> <li>• töltelék mennyisége nem megfelelő</li> <li>• töltelék nem egyenletes vastagságú</li> </ul> |  |          |
| <b>ÁLLOMÁNY</b>  | <p><b>A termék tulajdonsága teljesen megfelel az elvárt élvezeti értéknek:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• krémes, szájban elomló, nem fojtós</li> <li>• ízesítőanyagot, dúsítóanyagot egyenletes eloszlásban és méretben tartalmazza</li> <li>• bevonat megfelelően kidolgozott, szájban könnyen olvadó, 20° C-on roppanva törő, sima</li> <li>• a túrókorpusz formázott termék esetén tömör, a túrószemcsék érezhetőek, nem széteső</li> <li>• töltelék jellemzően krémes, masszaserű, kocsonyás-zselés, jól kidolgozott</li> </ul>   | <b>5</b> |
|  | A tulajdonságnál fennálló <b>hiba alig észrevehető változást</b> okoz az élvezeti értékben.  | <b>4</b> |
|  | A tulajdonság hibája miatt <b>kismértékű változás</b> van az élvezeti értékben   | <b>3</b> |
|  | A tulajdonság hibája miatt <b>lényeges változás</b> van az élvezeti értékben   | <b>2</b> |
|  | A tulajdonság hibája miatt a termék <b>csökkent élvezeti értékű</b>  | <b>1</b> |
|  | <p>A termék tulajdonságcsoporthoz <b>kizáró tulajdonságai:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• idegen anyagot tartalmaz</li> <li>• undort keltő</li> <li>• romlottságra utaló (penészes, levet ereszt...)</li> </ul>  | <b>0</b> |

| Tulajdonságcsoporthatár     | Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák   | Pont     |
|-----------------------------|---|----------|
| <b>ÁLLOMÁNY (folytatás)</b> | <b>HIBALISTA:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pépes, fojtós, morzsálódó, gumiszerű</li> <li>• bevonat nem megfelelően kidolgozott, kemény, elpuhult, puhulás után visszadermedt, csomós, érdes, szemcsés, darás</li> </ul>   |          |
| <b>ILLAT</b>                | <b>A termék tulajdonsága teljesen megfelel az elvárt élvezeti értéknek:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• jellegzetes, ízesítésre jellemző, savanykás-édeskés</li> <li>• zamatosító és dúsítóanyagok illata harmonikusan érezhető</li> </ul>   | <b>5</b> |
|                             | A tulajdonságnál fennálló <b>hiba alig észrevehető változást</b> okoz az élvezeti értékben.   | <b>4</b> |
|                             | A tulajdonság hibája miatt <b>kismértékű változás</b> van az élvezeti értékben  | <b>3</b> |
|                             | A tulajdonság hibája miatt <b>lényeges változás van</b> az élvezeti értékben  | <b>2</b> |
|                             | A tulajdonság hibája miatt a termék <b>csökkent élvezeti értékű</b>   | <b>1</b> |
|                             | <b>A termék tulajdonságcsoporthatár kizáró tulajdonságai:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• idegen szag (vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...)</li> <li>• undort keltő</li> <li>• romlottságra utaló (dohos, avas, penészes, erjedt)</li> </ul>   | <b>0</b> |
|                             | <b>HIBALISTA:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• jellegtelen, üres, nem jellemző illat</li> <li>• túlaromásított, állott, savanyú</li> <li>• egyik összetevő illata elnyomja a többi összetevő illatát, nem harmonikus</li> </ul>   |          |
| <b>ÍZ</b>                   | <b>A termék tulajdonsága teljesen megfelel az elvárt élvezeti értéknek:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• jellegzetes, édeskés-savanykás, az ízesítésnek megfelelő, zamatos</li> <li>• a bevonat, a túró és ízesítés íze harmonikusan érezhető</li> <li>• zamatosító és dúsítóanyagok íze harmonikusan érezhető</li> </ul> | <b>5</b> |
|                             | A tulajdonságnál fennálló <b>hiba alig észrevehető változást</b> okoz az élvezeti értékben.   | <b>4</b> |
|                             | A tulajdonság hibája miatt <b>kismértékű változás</b> van az élvezeti értékben  | <b>3</b> |
|                             | A tulajdonság hibája miatt <b>lényeges változás van</b> az élvezeti értékben  | <b>2</b> |
|                             | A tulajdonság hibája miatt a termék <b>csökkent élvezeti értékű</b>   | <b>1</b> |
|                             | <b>A termék tulajdonságcsoporthatár kizáró tulajdonságai:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• idegen íz (vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...)</li> <li>• romlottságra utaló (dohos, avas, szappanos, csípős)</li> <li>• égett</li> <li>• undort keltő</li> </ul>   | <b>0</b> |
|                             | <b>HIBALISTA:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• jellegtelen, üres</li> <li>• erősen savanyú, fanyar</li> <li>• egyik összetevő íze elnyomja a többi összetevő ízét</li> <li>• nem harmonikus</li> <li>• émelyítő, zsíros érzetű</li> <li>• állott</li> </ul>   |          |