

Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve: GABONAI PARI TERMÉKEK → PUFFASZTOTT REGGELIZŐPELYHEK → **MÜZLISSZELETEK**

Puffasztott, pelyhesített, extrudált gabonafélékből, olajosmagvakból, aszalt gyümölcsökből, karamellel, cukorsziruppal, mézzel gyümölcsös dúsítással, formába préselve kerül forgalomba, Joghurt vagy csokoládé alapú bevonattal részben fedett lehet.

Ide tartoznak: gyümölcsös müzlis szelet, csokis-banános müzliszelet, suliszelet, banános zabszelet, piros müzliszelet

Tulajdonságcsoporthoz	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
KÜLSŐ	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek</p> <ul style="list-style-type: none"> • szabályos, hasáb alakúra formázott, préselt, ép, tiszta, tetszetős megjelenésű, általában műanyag fóliába előrecsomagolt termék • jellemző színű, sárgás-drappos színű puffasztott/extrudált/pelyhesített, vagy natúr gabonaféléket tartalmaz • jellemző színű olajosmagvakat megfelelő méretre daraboltan tartalmazhat • jellemző színű, megfelelő méretűre aprított gyümölcs aszalványokat is tartalmazhat • jellemző színű, megfelelő méretűre darabolt csokoládédarabokat is tartalmazhat • lehet jellemző színű csokoládéba vagy joghurtos bevonatba mártott, vagy ilyen talprészt tartalmazó, ami a kívánt részt egyenletesen fedi, megfelelő vastagságú, sima, fényes felületű, ujjlenyomatoktól mentes • az összetevőket bevonó „kötőanyag” nem ragacos, megfelelően egyben tartja az összetevőket • a müzliszelet fényes felületű • a gabonapelyhek lehetnek az elnevezésnek megfelelően színezettek (rózsaszínű, barnás...) 	5
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még kifogástalan megjelenésű.</p>	4
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal, a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, kevésbé tetszetős megjelenésű.</p>	3
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik nem tetszetős megjelenésű.</p>	2
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, megjelenése erősen kifogásolható.</p>	1
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan a fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik.</p> <ul style="list-style-type: none"> • szennyezett • undort keltő • idegen anyagot tartalmaz 	0
	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nem jellemző formájú, deformált, szabálytalan alakú, széteső, nem ép, töredezett, törmelékes, nem jól préselt, nem egyenletes vastagságú, nem tetszetős megjelenésű • nem jellemző színű, elszíneződött, fakó színű puffasztott/extrudált/pelyhesített, vagy natúr gabonaféléket tartalmaz • nem jellemző színű, elszíneződött, fakó, hibás olajosmagvakat egyenetlen, nem megfelelő méretre daraboltan tartalmaz • nem jellemző színű, elszíneződött, fakó, hibás, kizáradt gyümölcs aszalványokat nem megfelelő méretre daraboltan tartalmaz • a csokoládé vagy joghurtos bevonat, talprész nem megfelelő, nem egyenletes vastagságú, elszíneződött, fakó, kiszürkült, kifehéredett, kivörösödött, rücskös, hiányos, „farkas”, homályos, ujjlenyomatos, karcos • a müzliszelet ragacos, olajos, kizáradt megjelenésű • a gabonapelyhek nem elnevezésnek megfelelően színezettek, túlszínezettek 	

Tulajdonságcsoporthoz	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ÁLLOMÁNY	A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek. <ul style="list-style-type: none"> jellegzetesen ropogós, nem kemény, könnyen rágható, nem elpuhult, szájból könnyen szétomló az összetevőket bevonó „köttöanyag” nem ragacsos, megfelelően egyben tartja az összetevőket a csokoládé vagy joghurt bevonat megfelelően kidolgozott, szájból könnyen olvadó 	5
	A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még teljes élvezeti értékű.	4
	A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal, a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, élvezeti értéke kissé csökkent.	3
	A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent.	2
	A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs.	1
	A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan a fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik. <ul style="list-style-type: none"> idegen anyagot tartalmaz undort keltő 	0
	HIBALISTA: <ul style="list-style-type: none"> nem megfelelő állagú, kemény, tömör, elpuhult, szívós, gumyszerű, szivacsos, rágási maradékot ad nem egyenletes állományú ragacsos, szájpadsra-fogakra tapadó, nehezen nyelhető a csokoládé vagy joghurtos bevonat nem megfelelően kidolgozott, kemény, elpuhult, puhulás után visszadermedt, csomós, érdes, szemcsés, morzsálódó, darás olajos, zsíros, kiszáradt, fűrészporszerű 	
ILLAT	A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek. <ul style="list-style-type: none"> a felhasznált összetevőkre, ízesítésre jellemző, harmonikus, intenzív, tiszta illatú gyümölcsös, édeskés, csokoládés esetleg savanykás... idegen szagtól mentes 	5
	A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még teljes élvezeti értékű.	4
	A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal, a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, élvezeti értéke kissé csökkent.	3
	A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent.	2
	A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs.	1
	A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan a fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik. <ul style="list-style-type: none"> idegen szag (szappanos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) romlásra utaló szag (dohos, erjedt, penészes, fülledt...) égett illatú undort keltő 	0
	HIBALISTA: <ul style="list-style-type: none"> a felhasznált összetevőkre, ízesítésre nem jellemző, nem harmonikus, gyenge, üres, nem aromás, túlaromásított túlpörkölt, kesernyés illat 	

Tulajdonságcsoporthoz	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ÍZ	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek.</p> <ul style="list-style-type: none"> • a felhasznált összetevőkre, ízesítésre jellemző, harmonikus, intenzív, tiszta ízű • gyümölcsös, édeskés, csokoládés esetleg savanykás... • megfelelően édesített • idegen íztől mentes 	5
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még teljes élvezeti értékű.</p>	4
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal, a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, élvezeti értéke kissé csökkent.</p>	3
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent.</p>	2
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs.</p>	1
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan a fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik.</p> <ul style="list-style-type: none"> • idegen íz (szappanos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető, • romlásra utaló íz (dohos, erjedt, penészes...) • undort keltő • égett ízű 	0
	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a felhasznált összetevőkre, ízesítésre nem jellemző, nem harmonikus, gyenge, üres, nem aromás, túlaromásított • túlédesített, émelyítő • túlpörkölt, keserű 	