

Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve: ALKOHOLMENTES ÜDÍTŐITALOK → Szénsavmentes szűrt, trub vagy rostos üdítőitalok

Az MSZ 21338-2:1986, a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-2001/112 előírásainak figyelembevételével történt a segédlet elkészítése.

Szénsavmentes üdítőitalok: Készítésükhöz felhasználhatóak mindazok az összetevők, amelyek a szénsavas üdítőitalok készítéséhez, de nem tartalmaznak szén-dioxidot.

Gyümölcsitalok

Olyan alkoholmentes italok, amelyek legalább 12 % gyümölcslevet tartalmaznak. Készítésükhöz felhasznált anyagok megegyeznek az üdítőitalokéval

Gyümölcslevek: Olyan nem erjesztett, de erjeszhető termékek, amelyeket egészséges, megfelelően érett, friss, vagy hűtéssel tartósított, egy, vagy többfajta gyümölcsből nyernek, és az előállításához felhasznált gyümölcs(ök)re jellemző színük, illatuk, ízük van. Ugyanaz a gyümölcslé visszanyerhető olyan gyümölcsből, amelyből feldolgozása során elkülönítették aromáját, velőjét és rostját. A gyümölcslé előállítható koncentrátumból, sűrítmenyből is úgy, hogy a gyümölcslé besűrítése során kivont vízmennyiséget, valamint a gyártási folyamatban a léből elveszett, azonos típusú aromát, és – ha szükséges – velőt és rostot visszapótolják. A gyümölcslevek dúsíthatók vitaminokkal ásványi anyagokkal. Íz korrekcióra, a savas íz szabályozására, illetve édesítésre maximált mennyiségben cukor adható a termékhez, a körte vagy a szőlőlé kivételével. Ide tartoznak: gyümölcslé, koncentrátumból előállított gyümölcslé, sűrített gyümölcslé

Gyümölcsnektárok Olyan erjeszhető, de nem erjesztett termékek, amelyeket víz és cukor és/vagy méz hozzáadásával, gyümölcsből, sűrítmenyből vagy gyümölcspüréből állítanak elő, és amelyek a gyümölcs fajtájától függő mennyiségben tartalmaznak gyümölcslevet.

Teaitalok

A gyümölcsitaloktól abban különböznek, hogy ízesítésük teakivonattal, illetve teakivonattal és egyéb gyümölcsaromával történik.

Tulajdonságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
KÜLSŐ	A termék tulajdonsága teljesen megfelel az elvárt élvezeti értéknek: <ul style="list-style-type: none"> szűrt üdítőitalok esetén tiszta, tükrös megjelenésű nem szűrt, rostos (trub) üdítőitalok esetén, homogén, színe a termék elnevezésével harmonizáló színárnyalatú és színintenzitású 	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 tulajdonságcsoportra kizáró tulajdonságai: <ul style="list-style-type: none"> szennyezett undort keltő (penészes, nyálkás) idegen anyagot tartalmaz 	0
	HIBALISTA: <ul style="list-style-type: none"> szűrt üdítőital esetén üledékes, opálos, lebegő részeket tartalmazó, zavaros rostos, trub üdítőital esetén színezék vagy olajgyűrű kiválás, üledékes-feltisztult rétegek láthatók, lebegő részt vagy üledéket tartalmaz színe kissé gyenge fakó, túlszínezett, a termék elnevezésével nem harmonizáló 	
ÁLLOMÁNY	A termék tulajdonsága teljesen megfelel az elvárt élvezeti értéknek: <ul style="list-style-type: none"> megfelelő sűrűségű 	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 tulajdonságcsoportra kizáró tulajdonságai: <ul style="list-style-type: none"> idegen anyagot tartalmaz undort keltő 	0
	HIBALISTA: <ul style="list-style-type: none"> állománya nem megfelelő sűrűségű, hígabb vagy sűrűbb 	

Tulajdonságcsoporthatár	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ILLAT	A termék tulajdonsága teljesen megfelel az elvárt élvezeti értéknek: <ul style="list-style-type: none"> • jellegzetes, a termék megnevezésére jellemző • hosszan tartó, harmonikus, intenzív 	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 tulajdonságcsoporthatár kizáró tulajdonságai: <ul style="list-style-type: none"> • idegen szag (vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető, ecetes, acetonos, hagymaszagú, szappan szagú, állott...) • undort keltő • romlottságra utaló (dohos, penészes, erjedt) 	0
	HIBALISTA: <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, üres, gyenge, nem jellemző illat • túlaromásított, túlzásított, tovakodó • mellékszagú (terpénes, kénes) • nem tartós 	
ÍZ	A termék tulajdonsága teljesen megfelel az elvárt élvezeti értéknek: <ul style="list-style-type: none"> • termék elnevezésére jellemző • összetett, telt, harmonikus, intenzív, tartós • megfelelő cukor-sav arány • frissítő ízhatás 	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 tulajdonságcsoporthatár kizáró tulajdonságai: <ul style="list-style-type: none"> • idegen szag (vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető, fémcs, szappan ízű, karcos, terpénes, kénes, állott) • undort keltő • romlottságra utaló (dohos, penészes, erjedt, poshadt) 	0
	HIBALISTA: <ul style="list-style-type: none"> • mellékíz (karamelles, főtt, túltárolt, túlérett gyümölcslére jellemző, fáradt...) • jellegtelen, üres, nem jellemző ízű, nem aromás, lágy • nincs üdítő hatása • nem harmonikus • kiütő savérzet • savanyúcukor íz • a megfelelőnél nagyobb/kisebb aromaintenzitás • kesernyés citrushéj íz • édesítőszer ízű 	