Dokumentation Eigenkontrolle - Sensorische Untersuchung

Nenne die Bezeichnung des Produkts, das du beurteilst: _____

Hinweis zur Bewertung: 0 = kein Mangel; 1 = geringer Mangel; 2 = schwerer Mangel

1. Äusseres, Zustand des Behältnisses

Äußere Beschaffenheit	Bewertung
Speckhülle zu dick	
Speckhülle nicht geschl.	
Speckhülle m. Schwartent.	
Speckhülle verfärbt*	
Sattelstellen zu stark	
Rußstellen	
Rauchflecken	
Räucherfarbe ungleich	
Platzer	
Lake trübe	
Fettabsatz in der Lake	
Form ungleichmäßig	
Hülle abgelöst	
schmierig	
unerwünschter Schimmel	
Oberflächenbelag	
äußerlich vergrauend	

Äußere Herrichtung	Bewertung
Hülle ungeeignet*	
Hülle nicht abziehbar	
Hülle mangelhaft entfettet	
Hohlräume unter Hülle	
Herrichtung mangelhaft*	
Füllfehler*	
schlecht abgebunden	
Falten zu viel	

Krusten und Überzüge	Bewertung
unansehnlich (Ges.-Bild)	
Kruste porös	
Kruste zu dunkel/ zu hell	
ungleichm. Bräunung	
Bräunung missfarben	
Boden zu hell/zu dunkel	
Kanten zu dunkel	
Sprenkel i. d. Kruste	

Krusten und Überzüge	Bewertung
Unsauberer Boden	
Außenflächen beschädigt	
Speckmantel n. gleichm.	
Speckmantel zu dünn	
Speckmantel zu gelblich	
Speckmantel durchlöchert	
Sonstige Mängel*	

Ausgangspunkte	5
- Abzüge	
= Bewertung	
x Gewichtung	1
= Qualitätszahl	

2. Aussehen, Farbe, Zusammensetzung

Aussehen im Anschnitt	Bewertung
Mischung ungleichmäßig	
Schnittbild unklar	
Zerkleinerung mangelhaft	
Speckstücke ungleich	
Gewürzverteil. ungleichm.	
Trockenrand-Bildung	
Kruste zu stark	
Fettabsatz/ Geleeabsatz	
Hohlstellen/ Risse	
stark porig	
Kruste mangelhaft*	
Gelee ungenügend	

Farbe	Bewertung
Oberflächenverfärbung	
Farbe zu blass/ zu dunkel	
Farbe ungleichmäßig*	
missfarben*	
Brät zu blass	
Brät missfarben*	
Fleischeinlage missfarben	
Fleisch stark irisierend	
Kern blass	
Rand grau/grün	
Speck blutig/verfärbt*	
Gelee missfarben	
Einlegestücke missfarben	
verblassend/ vergrauend	
Blutpunkte	

Zusammensetzung	Bewertung
mangelh. Fleischauswahl	
Fleisch schlecht hergerich.	
zu wenig Fleischeinlage	
Fettanteil zu hoch	
Speck mit Schwarte	
Sehnenanteil zu hoch	
grobe Sehnenteile	
Schwarten zu reichlich	
Knorpelteile	
Knochenteilchen	
Gemüseeinlage zu viel	
Geleeanteil zu hoch	
Geleeanteil zu niedrig	
Sonstige Mängel*	

Ausgangspunkte	5
- Abzüge	
= Bewertung	
x Gewichtung	2
= Qualitätszahl	

3. Konsistenz

Konsistenz	Bewertung
zu weich	
schmalzig	
zu feucht	
im Biss zu schwammig	
nicht knackig	
gummiartig	
zu fest	
zu trocken	
strohig	
im Biss zu kurz	
Fleischeinlagen zu weich	
Fleischeinlagen zu fest	
Fleischeinlagen zu trocken	
Fleischeinlagen zu zäh	
Rand zu hart	
Darm zäh	
Darm hart	
Zusammenhalt mangelh.	
Bindung mangelhaft	
Teile unzerkaubar	
Kruste zu weich	
Kruste zu hart	
Kruste krümmelt	
Kruste zu trocken	
Kruste zu fest	
Kruste zäh	
Kruste speckig	
Kruste nicht durchgeb.	
Gelee zu weich	
Gelee zu fest	
Kruste zu locker	
Sonstige Mängel*	

Erhitzung / Reifung	trifft zu
ausreichend	
nicht ausreichend	

Ausgangspunkte	5
- Abzüge	
= Bewertung	
x Gewichtung	3
= Qualitätszahl	

4. Geruch und Geschmack

Geruch und Geschmack	Bewertung
salzig	
säuerlich – sauer	
süßlich	
bitter	
fettig	
Würzung zu stark	
Würzung zu schwach	
Fleischaroma zu gering	
Fleischaroma zu salzig	
ammoniakalisch	
hefig	
fremdartig*	
nach Hülle	
Rauch zu stark	
Rauch zu schwach	
beißig	
brennerig	
metallisch	
talgig	
ölig	
tranig – fischig	
seifig	
ranzig	
Speck ranzig	
Speck fischig	
lakig	
alt	
dumpfig und muffig	
schimmelig	
stickig	
faulig	
Sonstige Mängel*	

Bemerkungen:

Ausgangspunkte	5
- Abzüge	
= Bewertung	
x Gewichtung	4
= Qualitätszahl	

Summe der Qualitätszahlen (max. 50):	