

Sensorik-Schema für Pommes frites

Sensorik-Schema für Pommes frites (Karlsruher Schema, überarbeitet)

Qual.- klasse	Qualitäts- stufe	Note	Eigenschaften			
			Farbe	Geschmack	Innen	Konsistenz Kruste
I	vorzüglich sehr gut gut	9	gleichmäßig goldgelb gleichmäßig goldgelb hellgelb-gelbbraun	arttypisch, voll angenehm arttypisch, voll angenehm etwas flach aber rein	angenehm, mehlig-feucht angenehm, mehlig-feucht etwas zu mehlig-feucht	gleichmäßig kross u. knusprig gleichmäßig kross u. knusprig etwas zu fest, weniger gleich- mäßig
		8				
		7				
II	befriedigend mittelmäßig ausreichend	6	etwas ungleichmäßig zu hell oder zu dunkel streifig, leicht glasig	abgeflacht, etwas streng leicht roh oder erdig leicht dumpf, bitter oder süß	leicht, trocken oder nass leicht, trocken oder nass trocken, nass	wenig kross u. knusprig etwas zu weich oder zu hart kaum Kruste oder leicht zäh
		5				
		4				
III	mangelhaft schlecht sehr schlecht	3	glasig, z.T. dunkel- braun grau-dunkelscheckig abstoßende Farbtöne, schwarzgrau	unangenehm fremdartig, bitter oder süß unangenehm fremdartig, bitter oder süß alt oder muffig, modrig	sehr trocken, sehr nass sehr trocken, sehr nass schwammig klebrig oder hart	keine Kruste, sehr weich oder zäh keine Kruste, sehr weich oder zäh ledrig
		2				
		1				

Diese Abhandlung enthält unverbindliche Hinweise. Sie erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Änderungen vorbehalten! Bei Lieferung gilt unsere vom Kunden akzeptierte Auftragsbestätigung. - Bei Vorlage einer neuen Ausgabe dieser Abhandlung werden alle früheren Versionen durch die neue Ausgabe ersetzt.

Copyright by DORNOW food technology GmbH, D-40549 Düsseldorf

DORNOW im INTERNET: www.dornow.de