

EESTI VABARIIGI STANDARD

**VÕI, JUUSTU JA
PIIMAPULBRI
ORGANOLEPTILINE
HINDAMINE**

EV ST 616-92

EESTI STANDARDIAMET

EESTI VABARIIGI STANDARD

VÕI, JUUSTU JA PIIMAPULBRI
ORGANOLEPTILINE HINDAMINE

EV ST 616-92

Jõustumisega 01.04.93

Käesolev standard määrab või, juustu ja piimapulbri organoleptilise hindamise korra ja on välja töötatud arvestades IDF standardi 99A:1987 nõudeid.

1 MÄÄRATLUS

Organoleptiline hindamine tähendab toote omaduste kindlaks määramist tundeorganitega. Organoleptiliselt hindavad toodet vastavad degustaatorid. Organoleptiline hinne antakse numbrilise väärtusena, mis iseloomustab toote kvaliteedi taset võrrelduna tootele kehtestatud nõuetega.

2 PROOVI VÕTMINE

Proov võetakse ja valmistatakse ette organoleptiliseks hindamiseks lähtudes standarditest GOST 3622 ja GOST 26809.

3 HINDAMISE TINGIMUSED

- 3.1 Hindamise ruum peab olema puhas, lõhnadeta, vaikne ja kergesti korras hoidav.
- 3.2 Ruum peab olema hästi valgustatud. Kunstliku valguse kasutamisel peab töökoht olema küllaldaselt valgustatud ja valgus ei tohi mõjutada hinnatava toote värvust.
- 3.3 Ruum peab olema sisustatud selliselt, et degustaatoritel oleks maksimaalselt mugav töötada.
- 3.4 Degusteerimise ruumis peab olema normaalne temperatuur ja niiskus (temperatuur +18 kuni +25 °C, niiskus mitte üle 85 %).
- 3.5 Proovi hindamisel tuleb vältida informatsiooni andmist degustaatoritele proovide identisuse kohta.

4 DEGUSTAATORITE VALIK

- 4.1 Degustaator peab olema võimeline oma tundeorganitega määrama ära toote välimuse, konsistentsi, maitse ja lõhna.
- 4.2 Degustaatorina võib asuda tööle siis, kui hindamise tulemused ühtuvad kogenud degustaatorite hindamistulemustega.

Ametlik väljaanne

Järeletrükkimine keelatud