

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA	BN-70
	Wyroby cukiernicze trwałe	8090-13
	Badania organoleptyczne	Grupa katalogowa XII 49

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są metody badań organoleptycznych wyrobów cukierniczych trwałych.

1.2. Rodzaje badań

- a) sprawdzanie wyglądu zewnętrznego wyrobu w opakowaniu bezpośrednim lub jednostkowym,
 b) sprawdzanie kształtu,
 c) sprawdzanie barwy,
 d) sprawdzanie powierzchni,
 e) sprawdzanie przełomu,
 f) sprawdzanie konsystencji,
 g) sprawdzanie zapachu,
 h) sprawdzanie smaku,
 i) sprawdzanie stopnia wypełnienia wyrobu nadzieniem,
 j) sprawdzanie liczby sztuk wyrobów w 1 kg,
 k) określanie procentu wad w wyrobie.

1.3. Zakres stosowania normy

1.3.1. Pełny zakres stosowania – przy ocenach w laboratoriach badawczych.

1.3.2. Ograniczony zakres stosowania

- a) z wyłączeniem rozdz. 2 – przy:
 – przeglądach okresowych wyrobów,
 – ocenie wyrobów konkursowych;
 b) z wyłączeniem rozdz. 2 i 5:
 – w produkcji,
 – w obrocie.

1.4. Określenia

1.4.1. Powierzchnia wyrobu – gdy nie jest dokładniej określona – górna powierzchnia wyrobu.

1.4.2. Współczynnik ważkości – liczba określająca udział danego wyróżnika jakościowego w kształtowaniu oceny ogólnej.

1.4.3. Pozostałe określenia – wg PN-64/A-04022.

1.5. Normy związane

- PN-65/A-04021 Artykuły żywnościowe. Metody sprawdzania wrażliwości sensorycznej w zakresie smaku i zapachu
 PN-64/A-04022 Metody analizy sensorycznej. Analiza jakości cząstkowej i całkowitej metodą punktową. Wytyczne sporządzania szczegółowych wzorców oceny
 PN-70/N-02120 Zasady zaokrąglania i zapisywania liczb

2. WARUNKI PRZEPROWADZANIA BADAŃ

2.1. Pomieszczenie przeznaczone do przeprowadzania badań powinno być suche, czyste, przewiewne, wolne od obcych zapachów, a ponadto powinno zapewniać równomierne oświetlenie, ciszę i nieobecność osób postronnych. Temperatura w pomieszczeniu powinna wynosić $18 \div 20^{\circ}\text{C}$.

2.2. Wyposażenie pomieszczenia

- a) stół o powierzchni gładkiej, łatwo zmywalnej,
 b) waga z dokładnością ważenia do 0,5 g,
 c) sprzęt pomocniczy: noże, talerzyki, kubki z wodą do odświeżania jamy ustnej oraz inny sprzęt potrzebny do przeprowadzania badań.

2.3. Liczba osób oceniających i ich kwalifikacje.

Badania powinny być wykonywane równolegle co najmniej przez dwie osoby, u których sprawdzono wrażliwość zmysłów smaku i węchu wg PN-65/A-04021. Osoby przeprowadzające badania powin-

ny przystąpić do nich w czystym i bezwonnym fartuchu laboratoryjnym, nie wcześniej niż w 1 godz po spożyciu lekkiego posiłku.

2.4. Liczba próbek badanych w ciągu dnia nie powinna być większa niż 5. W miarę możliwości na jednym posiedzeniu powinny być oceniane wyroby należące do tej samej grupy.

2.5. Sposób przeprowadzania badań. Osoba oceniająca otrzymuje próbkę wyłącznie dla siebie. Próbkę należy badać w kolejności ustalonej w 1.2. W razie oceny szeregu próbek należy najpierw badać próbki o smaku i zapachu łagodnym, następnie o bardziej intensywnym. Wyniki badań poszczególnych wyrobów należy notować na oddzielnym blankiecie. W czasie oceny organoleptycznej nie należy spożywać badanych próbek. Podczas badań jamę ustną należy odświeżać wodą.

3. POBIERANIE I PRZYGOTOWANIE PRÓBEK DO BADAŃ

3.1. Pobieranie próbek

3.1.1. Pobieranie próbek wyrobów drobnych sprzedawanych luzem lub w opakowaniach jednostkowych do 250 g – wg tabl. 1.

3.1.2. Pobieranie próbek wyrobów sprzedawanych w opakowaniach jednostkowych powyżej 250 g – wg tabl. 2.

3.2. Przygotowanie próbek do badań

3.2.1. Ogólne wytyczne przygotowania próbek. Z próbki ogólnej należy pobrać dla każdej osoby oceniającej:

- z wyrobów paczkowanych – co najmniej jedno opakowanie jednostkowe,
- z wyrobów sprzedawanych luzem – od 20 do 50 g.

Do sprawdzenia cech zewnętrznych należy przeznaczyć całe sztuki wyrobu, natomiast do sprawdzenia cech wewnętrznych oraz smaku i zapachu można użyć części wyrobu.

3.2.2. Przygotowanie próbek do sprawdzania liczby sztuk wyrobu w 1 kg. Z próbki ogólnej należy odważyć na wadze technicznej:

- wyrobów drobnych sprzedawanych luzem – 250 g.
- wyrobów w opakowaniach jednostkowych – 500 g.

Tablica 1

Liczba opakowań transportowych w partii	Do 15	16÷25	26÷63	64÷160	161÷250	251÷400	401÷1000
Liczba opakowań transportowych, z których należy pobrać po 1 opakowaniu pośrednim ¹⁾	3	4	5	6	7	8	9
Liczba opakowań jednostkowych przeznaczonych do badań	6	8	10	10	12	12	12
Masa próbki wyrobów sprzedawanych luzem przeznaczonych do badań, g	600	800	1000	1000	1200	1200	1200

¹⁾ W przypadku niestosowania opakowań pośrednich należy pobrać tę samą ilość opakowań transportowych.

Tablica 2

Liczba opakowań transportowych w partii	Do 15	16÷25	26÷63	64÷160	Powyżej 160
Liczba opakowań transportowych, z których należy pobrać po 1 opakowaniu pośrednim ¹⁾	4	5	6	9	10
Liczba opakowań jednostkowych przeznaczonych do badań	4	5	6	9	10

¹⁾ W przypadku niestosowania opakowań pośrednich należy pobrać tę samą ilość opakowań transportowych.

3.2.3. Przygotowanie próbek do określania procentu wad w wyrobie. Z próbki ogólnej należy pobrać losowo:

- a) wyrobów drobnych sprzedawanych luzem – od 30 do 50 sztuk,
- b) wyrobów sztukowych o masie powyżej 25 g oraz wyrobów paczkowanych:
 - co najmniej 10 sztuk opakowań do sprawdzenia wyglądu zewnętrznego,
 - co najmniej 6 sztuk opakowań jednostkowych do 250 g lub 4 sztuki opakowań jednostkowych powyżej 250 g do pozostałych badań wg 4.1.

4. METODY BADAŃ

4.1. Sprawdzanie wyglądu zewnętrznego wyrobu w opakowaniu bezpośrednim lub jednostkowym przeprowadzić przez oględziny, zwracając uwagę na:

- a) dokładność i prawidłowość zamknięcia opakowania oraz na uszkodzenia mechaniczne,
- b) czytelność nadruku, prawidłowe oznakowanie (zgodne z wymaganiami normy) i estetykę pakowania,
- c) nieścieralność farb przy jednorazowym potarciu oraz ich bezwonność,
- d) czystość i bezwonność opakowania,
- e) przetłuszczenia opakowania i przyklejanie się wyrobu do opakowania,
- f) obecność okruszków badanego wyrobu wewnątrz opakowania.

4.2. Sprawdzanie kształtu wyrobu przeprowadzać wzrokowo po zdjęciu opakowania, zwracając uwagę na prawidłowość kształtu, wyraźny rysunek formy, jakość krawędzi, występowanie nadłamań, zdeformowań i zgnieceń.

4.3. Sprawdzanie barwy wyrobu przeprowadzać wzrokowo przy świetle rozproszonym, umieszczając próbkę na białym tle i obserwując intensywność i równomierność barwy. W przypadku mieszanek należy zwracać uwagę na harmonijność barw poszczególnych składników.

4.4. Sprawdzanie powierzchni wyrobu przeprowadzać wzrokowo przy świetle rozproszonym oraz dotykiem, określając:

- a) przylepność do palców (odczuwana jako słaba lub mocna),
- b) połysk, czyli błyszczenie powierzchni wyrobu,
- c) gładkość, tj. występowanie nierówności widocznych lub odczuwanych przy dotyku,
- d) plamistość, tj. obecność plam lub obcych wtrąceń,
- e) ogólny stan powierzchni (uszkodzenia mechaniczne, wgłębienia i wykruszenia).

4.5. Sprawdzanie przełomu wyrobu. Pieczywo i czekoladę twardą przełamać, natomiast czekoladę

nadziewaną, karmelki, wyroby w czekoladzie, chałwę i galaretkę przekroić ostrym nożem, nie dopuszczając do zmiążdżenia wyrobu. Przełom oceniać wzrokowo oraz dotykiem, zwracając uwagę na zgodność z wymaganiami określonymi w normie przedmiotowej.

4.6. Sprawdzanie konsystencji wyrobu. Próbkę wyrobu należy umieścić na spodku i silnie nacisnąć palcem (np. pierniki, chałwa, galaretki) albo przygryźć i zmiążdżyć w zębach (np. karmelki, wafle, herbatniki, pomadki) lub rozprowadzić w jamie ustnej (czekolada, wyroby w czekoladzie), określając w miarę potrzeby i w zależności od asortymentu:

- a) twardość – oporność próbki przy nacisku palcem albo przy gryzieniu,
- b) kruchość – łatwość łamania i gryzienia próbki,
- c) chrupkość – chrupanie podczas gryzienia próbki,
- d) gładkość – niewyczuwalność cząsteczek produktu przy rozprowadzaniu próbki w ustach,
- e) mazistość – brak zawartości przy dotyku oraz przy gryzieniu próbki.

4.7. Sprawdzanie zapachu wyrobu. Część próbki wyrobu po zdjęciu opakowania przenieść do naczynka wagowego, naczynko nakryć wieczkiem i ogrzewać je w dłoni przez 5 min, następnie lekko uchylić wieczko i przez krótkie wąchanie ocenić zapach.

4.8. Sprawdzanie smaku wyrobu. Próbkę wyrobu rozgryść, przeżuć i po wymieszaniu ze śliną przenieść na powierzchnię języka i badać smak, rozcierając o podniebienie w ciągu 1–2 min, bez polyania.

4.9. Sprawdzanie stopnia wypełnienia wyrobu nadzieniem. Wyrób przeciąć poprzecznie ostrym nożem i oceniać wzrokowo stopień wypełnienia nadzieniem, zwracając uwagę na grubość i równomierność pokrywy na całym obwodzie.

4.10. Sprawdzanie liczby sztuk wyrobów w 1 kg. W próbce odważonej zgodnie z 3.2.2 policzyć sztuki wyrobów.

Liczbę sztuk (X) w 1 kg obliczyć wg wzoru

$$X = \frac{s \cdot 1000}{m} \quad (1)$$

w którym:

- s – liczba sztuk wyrobu w próbce,
- m – masa próbki, g.

Wynik podać w liczbach całkowitych zaokrąglonych zgodnie z PN-70/N-02120.

4.11. Określanie procentu wad w wyrobie

4.11.1 Obliczanie procentu wad wyrobu w zakresie poszczególnych cech

4.11.1.1. Wyroby drobne sprzedawane luzem.

Próbkę przygotowaną zgodnie z 3.2.3 a) poddać badaniom wg 4.1.

Procent wyrobów wadliwych (W) obliczyć wg wzoru

$$W = \frac{a \cdot 100}{b} \quad (2)$$

w którym:

a – liczba sztuk wyrobu z daną wadą,

b – liczba sztuk wyrobu w próbce.

Przykład. W próbce zawierającej 35 sztuk karmelków zuwizanych stwierdzono:

– 1 sztukę z uszkodzonym opakowaniem, czyli

$$W_1 = \frac{1 \cdot 100}{35} = 2,8\%$$

– 3 sztuki zdeformowane, czyli

$$W_2 = \frac{3 \cdot 100}{35} = 8,6\%$$

– 2 sztuki z niedość wyraźnie odciśniętym wzorem, czyli

$$W_3 = \frac{2 \cdot 100}{35} = 5,7\%$$

4.11.1.2. Wyroby sztukowe i paczkowane. Próbkę przygotowaną zgodnie z 3.2.3 b) poddać badaniom wg 4.1.

Procent opakowań wadliwych (W_o) obliczyć wg wzoru (2), z tym że:

a – liczba opakowań z wadami,

b – liczba badanych opakowań.

4.11.2. Obliczanie procentu sumy wad. Procent łącznej sumy wad wyrobu (W_s) obliczyć wg wzoru

$$W_s = \sum_{i=1}^{i=n} W \quad (3)$$

w którym W – procent wyrobów z daną wadą.

Przykład. Procent łącznej sumy wad (W_s), zgodnie z przykładem podanym w 4.11.1.1, wynosi

$$W_s = W_1 + W_2 + W_3 = 2,8\% + 8,6\% + 5,7\% = 17,1\%$$

5. OBLICZANIE WYNIKÓW BADAŃ

5.1. Skala ocen. Wyniki badań organoleptycznych należy określać w pięciopunktowej skali ocen, wg której:

5 – jakość bardzo dobra,

4 – jakość dobra,

3 – jakość dostateczna,

2 – jakość niedostateczna,

1 – jakość zła.

Ocenę punktową wyrobów przeprowadzać – w zależności od grupy wyrobu, z uwzględnieniem współczynników ważkości – wg tabl. 3 ÷ 13.

5.2. Obliczanie średniej ogólnej oceny punktowej wyrobu. Średnią ocenę ogólną wyrobu obliczyć sumując iloczyny wartości średnich ocen poszczególnych cech jakościowych przez ich współczynniki ważkości.

Przykład. Przedmiotem badań jest czekolada twarda. Ocenę przeprowadził zespół 4-osobowy. Wartości średnie ocen (4 degustatorów) uzyskane dla poszczególnych cech jakości oraz współczynniki ważkości dla tych cech podane odpowiednio w tabl. 3–13, wynoszą:

Cechy	Wygląd zewnętrzny wyrobu w opakowaniu bezpośrednim	Kształt	Barwa	Konsystencja		Powierzchnia	Przełom	Smak	Zapach
				twardość	gładkość				
Wartość średnia oceny	4,2	5,0	4,0	4,0	4,5	4,0	3,8	5,0	4,0
Współczynnik ważkości	0,1	0,05	0,05	0,05	0,15	0,15	0,05	0,25	0,15

Procent wad w zakresie innych cech, sprawdzanych wg 4.2 ÷ 4.9, należy odnieść do liczby sztuk wyrobów zawartych w opakowaniach pobranych do badań.

Średnia ocena (O_{sr}) wynosi

$$O_{sr} = (4,2 \cdot 0,1) + (5,0 \cdot 0,05) + (4,0 \cdot 0,05) + (4,0 \cdot 0,05) + (4,5 \cdot 0,15) + (4,0 \cdot 0,15) + (3,8 \cdot 0,05) + (5,0 \cdot 0,25) + (4,0 \cdot 0,15) = 4,38$$

Jakość ogólna wg punktowej skali ocen wynosi 4,38, czyli jest więcej niż dobra.

KONIEC

Tablica 3. Ocena punktowa karmelków twardych i nadziewanych

Wyróżniki jakościowe (cechy)	Współczynnik ważkości dla karmelków twardych	Współczynnik ważkości dla karmelków nadziewanych	Skala ocen				
			5	4	3	2	1
Wygląd zewnętrzny wyrobu w opakowaniu bezpiecznym	0,1	0,1	opakowanie bardzo estetyczne, bardzo dokładnie pokrywające wyrób; farby zupełnie nieścieralne	opakowanie estetyczne, dokładnie pokrywające wyrób; farby prawie nieścieralne; wewnątrz opakowania obecne ślady okruchów	opakowanie niezbyt estetyczne, niedokładnie pokrywające wyrób; farby ścieralne; obecne okruchy wyrobu w opakowaniu; opakowanie nieznacznie przyklejone do wyrobu	opakowanie nieestetyczne, przyklejone do wyrobu, ewentualnie zniszczone; farby ścieralne	
Kształt	0,1	0,1	bardzo prawidłowy dla danego sortymentu i formy	prawidłowy dla danego sortymentu i formy	prawidłowy	nieznacznie niekształcony	wyraźnie niekształcony
Powierzchnia	0,1	0,1	bardzo gładka, sucha, z bardzo wyraźnym wzorem form, bez śladu plam i pęknięć	bardzo gładka, sucha, z odcisniętym wzorem form, bez śladu plam i pęknięć	gładka, sucha, z wyraźnym wzorem form, bez plam i pęknięć	mało gładka, nieznacznie lepka, z widocznymi śladami form, z widocznymi pęknięciami	chropowata, lepka się; niewyraźne odbicie wzoru formy, znaczne plamy i pęknięcia
Barwa	0,15	0,1	bardzo równomierna, o odcieniu właściwym; w sortymentach wielobarwnych zestaw barw bardzo estetyczny	równomierna, o odcieniu właściwym; w sortymentach wielobarwnych zestaw barw estetyczny	równomierna, o odcieniu właściwym; w sortymentach wielobarwnych zestaw barw estetyczny	niezbyt równomierna, o odcieniu niezbyt właściwym; widoczne barwe wytrączenia; w sortymentach wielobarwnych zestaw barw niezbyt estetyczny	nierównomierna, o odcieniu niewłaściwym; w sortymentach wielobarwnych zestaw barw nieestetyczny
Konsystencja a) twardych b) nadziewanych - pokryw - nadziewania	0,1	- 0,05 0,05	bardzo właściwa, stała, bardzo twarda	bardzo właściwa, stała, twarda krusza prawidłowa	właściwa dostatecznie krusza prawidłowa	mało właściwa, plastyczna	niewłaściwa, miękka miękka nieprawidłowa
Wypełnienie nadziewaniem	-	0,1	bardzo równomierne	równomierne	równomierne	prawie równomierne	nierównomierne
Zapach	0,15	0,1	bardzo wyraźny, charakterystyczny dla sortymentu	wyraźny, charakterystyczny dla sortymentu	charakterystyczny dla sortymentu	ślabo wyczuwalny lub prze aromatyzowany	prawie niewyczuwalny, zbyt prze aromatyzowany
Smak	0,3	0,3	bardzo zdecydowany, wyraźny, zgodny z deklarowanym	zdecydowany, wyraźny	zgodny z deklarowanym	obojętny, ślabo wyczuwalny; smak deklarowany	niewłaściwy, niezgodny z deklarowanym

Tablica 4. Ocena punktowa czekolady pełnej

Wyróżniki jakościowe (cechy)	Współczynnik ważkości	Skala ocen				
		5	4	3	2	1
Wygląd zewnętrzny w opakowaniu bezpośrednim	0,1	opakowanie bardzo estetyczne, bardzo dokładnie pokrywające wyrób; farby nieścieralne; wewnątrz opakowania nieobecne okruchy wyrobu	opakowanie bardzo estetyczne, dokładnie pokrywające wyrób; farby nieścieralne; wewnątrz opakowania obecne ślady okruchów wyrobu	opakowanie estetyczne, dokładnie pokrywające wyrób; farby lekko ścieralne; wewnątrz opakowania nieznaczne okruchy wyrobu	opakowanie mało estetyczne, niedokładnie pokrywające wyrób lub nieznacznie uszkodzone; widoczne ślady przetłuszczeń; farby ścieralne	opakowanie nieestetyczne, niewłaściwie pokrywające wyrób, zniszczone; farby bardzo łatwo ścieralne
Kształt	0,05	bardzo prawidłowy, bez śladu uszkodzeń i nadłamań	prawidłowy, bez uszkodzeń i nadłamań	prawidłowy; bardzo nieznacznie ukruszone brzośgi	nieznaczne zdeformowanie, lekkie nadłamanie	wyraźne zniekształcenie i uszkodzenie mechaniczne
Barwa	0,05	bardzo właściwa, czysta, wybitnie równomierna, ciemnobrązowa dla naturalnych, jasnobrązowa dla mlecznych	właściwa, czysta, równomierna	właściwa; bardzo nieznaczne smugi	niezbyt właściwa, nierównomierna, wyraźne smugi	niewłaściwa, barwa nieczysta, odcień szary
Powierzchnia a) górna b) dolna	0,1 0,05	wybitnie błyszcząca, bardzo gładka, z bardzo wyraźnym odciskiem wzoru formy, bez śladu uszkodzeń i zasiwień	bardzo błyszcząca, gładka, z wyraźnym odciskiem wzoru formy	błyszcząca, gładka, z różnym wzorem formy; bardzo nieliczne dziurki na powierzchni; przy czekoladzie mlecznej lekko matowa	nierówna, z niezbyt wyraźnym wzorem formy, miejscami bez połysku, liczne dziurki na powierzchni	niewyraźne odbicie wzoru formy, matowa z siwym nalotem
Konsystencja w temperaturze 25°C a) twardość b) gładkość	0,15 0,05	wybitnie twarda, łamiwa bardzo gładka	twarda, łamiwa gładka	dostatecznie twarda i łamiwa dostatecznie gładka	niezbyt twarda, mało łamiwa wyczuwalne cząstki	mało twarda szorstka
Przełom	0,05	bardzo właściwy, matowy, jednorodny	matowy, jednorodny, właściwy	właściwy, jednorodny; dopuszcza się pojedyncze pęcherzyki powietrza	niezbyt właściwy, obecne drobne pęcherzyki powietrza	niewłaściwy, torfiasty; obecność pęcherzyków powietrza
Zapach	0,15	bardzo charakterystyczny, w pełni aromatyczny	charakterystyczny, aromatyczny	charakterystyczny	slabo charakterystyczny	niecakiem charakterystyczny, lekko kwaśny, obcy
Smak	0,15	bardzo charakterystyczny, zharmonizowany, w pełni aromatyczny	charakterystyczny, aromatyczny	charakterystyczny	mało charakterystyczny, niezharmonizowany, lekko kwaśny	lekko niewłaściwy, niearomatyczny, kwaśny, cierpki

Tablica 5. Ocena punktowa czekolady nadziewanej

Wyróżniki jakościowe (cechy)	Współczynnik ważkości	Skala ocen				
		5	4	3	2	1
Wygląd zewnętrzny wyrobu w opakowaniu bezpośrednim	0,1	opakowanie bardzo estetyczne, bardzo dokładnie pokrywające wyrób; farby niescieralne; wewnątrz opakowania nieobecne okruschy wyrobu	opakowania bardzo estetyczne, dokładnie pokrywające wyrób; farby lekko ścieralne; wewnątrz opakowania nieznaczne okruschy wyrobu	opakowanie mało estetyczne, niedokładnie pokrywające wyrób lub nieznacznie uszkodzone, ślady przetłuszczenia; farby ścieralne	opakowanie mało estetyczne, niedokładnie pokrywające wyrób lub nieznacznie uszkodzone, ślady przetłuszczenia; farba bardzo ścieralna	opakowanie nieestetyczne, niewłaściwie pokrywające wyrób, zniszczone, przetłuszczone; farba bardzo ścieralna
Kształt	0,05	bardzo prawidłowy dla danej formy, bez śladu uszkodzeń i nadłamań	prawidłowy dla danej formy, bez uszkodzeń i nadłamań	prawidłowy, bardzo nieznaczne uszkodzenia krańcówki	nieznaczne zdeformowanie, lekkie uszkodzenia, nadłamania	wyraźnie zniekształcony, znaczne uszkodzenia
Barwa	0,05	bardzo właściwa, czysta, idealnie równomierna, ciemnobrązowa dla naturalnej, jasnobrązowa dla mlecznej	właściwa, czysta, bardzo równomierna	właściwa, równomierna	mało właściwa, nierównomierna, wyraźne smugi	niewłaściwa, nieczysta, odcień szary
Powierzchnia a) górna b) dolna	0,075 0,025	bardzo gładka, z bardzo wyraźnym odciskiem wzoru formy, z polyskiem, bez śladu plam, zaswień, zadrapań bardzo gładka, matowa	gładka, z wyraźnym odciskiem wzoru formy, lekko błyszcząca, bez plam i zaswień gładka, matowa	gładka, z odcisniętym wzorem formy, lekko błyszcząca	dość gładka, z niezbyt wyraźnym wzorem formy, bez polysku, nieznaczne wycieki	niewyraźne odbicie wzoru formy, bez polysku, znaczne wycieki, zaswień bardzo nierówna, liczne plamy, zaswień
Konsystencja w temperaturze 25°C a) skorupki czekoladowej b) nadzienia	0,075 0,075	wybitnie twarda, bardzo gładka, jednolita bardzo prawidłowa, charakterystyczna dla danego wyrobu	twarda, jednolita, bardzo gładka prawidłowa, charakterystyczna dla danego nadzienia	twarda, gładka, jednolita prawidłowa, charakterystyczna dla danego nadzienia	niezbyt twarda, niejednolita, szorstka prawie prawidłowa	mało twarda, niejednolita, grube cząstki nieprawidłowa, niecharakterystyczna, twarda lub miękka
Przełom a) skorupki b) nadzienia	0,025 0,025	matowy, bardzo jednolity bardzo charakterystyczny, bardzo jednolity	matowy, jednolity charakterystyczny, jednolity	matowy, jednolity; dopuszcza się pojedyncze pęcherzyki powietrza charakterystyczny, jednolity	niezbyt właściwy, nieznaczne ilości drobnych pęcherzyków mało charakterystyczny, niezbyt jednolity	niewłaściwy, torfiasty, liczne pęcherzyki powietrza nietypowy, niejednolity
Wypełnienie nadzieniem	0,1	bardzo równomierne	równomierne	równomierne; dopuszcza się nieco grubsze spody	nieznacznie nierównomierne, znacznie grubsze spody	niewłaściwe, bardzo grubo
Zapach	0,15	bardzo wyraźny, charakterystyczny	wyraźny, charakterystyczny	charakterystyczny	mało charakterystyczny	niecharakterystyczny
Smak	0,25	bardzo wyraźny, charakterystyczny dla rodzaju użytej kawy i nadzienia, bardzo zharmonizowany	wyraźny, charakterystyczny, zharmonizowany	wystarczająco wyraźny, charakterystyczny	mało charakterystyczny, bez wyrazu, niezharmonizowany	niecharakterystyczny, cierpki

Tablica 6. Ocena punktowa wyrobów w czekoladzie

Wyróżniki jakościowe (cechy)	Współczynnik ważkości	Skala ocen				
		5	4	3	2	1
Wygląd zewnętrzny wyrobu w opakowaniu bezpośrednim	0,1	opakowanie bardzo estetyczne, bardzo dokładnie pokrywające wyrób; farby nieścieralne; wewnątrz opakowania nieobecne okruchy wyrobu	opakowanie estetyczne, bardzo dokładnie pokrywające wyrób; farby nieścieralne; wewnątrz opakowania obecne ślady wyrobu	opakowanie estetyczne, dokładnie pokrywające wyrób; wewnątrz opakowania nieznaczne okruchy wyrobu; farby nieco ścieralne	opakowanie niezbyt estetyczne, niewłaściwie pokrywające wyrób; widoczne ślady przetłuszczeń; farby ścieralne	opakowanie nieestetyczne, zniszczone, przetłuszczone; farby łatwo ścieralne
Kształt	0,1	bardzo prawidłowy, bez uszkodzeń, nadlewów i stopiek	prawidłowy	prawidłowy; nieznaczne nadlewki i stopki	mało prawidłowy, występują nieznaczne zdeforowania, wyraźne nadlewki i stopki	wyraźne zniekształcenia
Barwa	0,1	bardzo właściwa, bardzo jednolita, charakterystyczna dla rodzaju użytej kuli werty	bardzo właściwa, jednolita	właściwa, jednolita	mało właściwa, widoczne smugi	niewłaściwa, niejednolita
Powierzchnia	0,1	z silnym polyskiem, bez śladu plam, zasiwień, zadrapań	z polyskiem, bez plam, zasiwień i zadrapań	z lekkim polyskiem, bardzo nieznaczne porośnięcia; dla korpusów z pieczywa nieznaczne prześwity spodu	matowa, lekko siwa, nieznaczne uszkodzenia lub niedokładne pokrycie kuli werty; odpryski	bardzo matowa, wyraźne siwa, złe pokrycie
Konsystencja w temperaturze 25°C a) pokrywy b) korpusu	0,05 0,1	bardzo jednolita, bardzo twarda, bardzo właściwa dla rodzaju korpusu	jednolita, bardzo twarda właściwa	jednolita, twarda właściwa	niejednolita, niezbyt twarda mało właściwa	lekko mazista niewłaściwa
Przełom a) pokrywy b) korpusu	0,025 0,075	jak przy czekoladzie nadziewanej				
Zapach	0,1	jak przy czekoladzie nadziewanej				
Smak	0,25	bardzo wyraźny, typowy dla użytej kuli werty i charakterystyczny dla rodzaju korpusu, bardzo zharmonizowany	wyraźny charakterystyczny, bardzo zharmonizowany	wyraźny, charakterystyczny	mało charakterystyczny, niezharmonizowany	niecharakterystyczny

Tablica 7. Ocena punktowa pomadek niekryształicznych

Wyróżniki jakościowe (cechy)	Współczynnik ważkości	Skala ocen				
		5	4	3	2	1
Wygląd zewnętrzny wyrobu w opakowaniu bezpośrednim	0,1	opakowanie bardzo estetyczne, bardzo dokładnie pokrywające wyrób; farby niescieralne	opakowanie estetyczne, bardzo dokładnie pokrywające wyrób; farby prawie niescieralne	opakowanie estetyczne, dokładnie pokrywające wyrób; farby nieco ścieralne	opakowanie mało estetyczne, niedokładnie pokrywające wyrób; widoczne ślady przetłuszczeń; opakowanie nieco przyklejone do wyrobu; farby ścieralne	opakowanie nieestetyczne, niewłaściwie pokrywające wyrób lub przyklejone; farby bardzo łatwo ścieralne
Kształt	0,1	bardzo prawidłowy, bardzo właściwy dla danego rodzaju pomadek	prawidłowy, właściwy dla danego sortymentu	prawidłowy, właściwy dla danego sortymentu; dopuszcza się nieznaczne wklęsnięcia i wgniecenia	mało prawidłowy, wyraźne zdeformowania	nieprawidłowy, wyraźne zniekształcenia
Barwa	0,1	bardzo typowa dla użytej masy, o odcieniach estetycznych pastelowych	bardzo typowa	typowa	obojętna	niewłaściwa
Powierzchnia	0,1	bardzo sucha, bardzo gładka lub rowkowa	sucha, gładka lub rowkowa	sucha, nie lepiąca się; bardzo nieznaczne plamy i uszkodzenia	bardzo lepiąca się, znaczne plamy i uszkodzenia	lepiąca się, wyraźne plamy i uszkodzenia
Konsystencja	0,2	bardzo typowa dla wyrobu	typowa	typowa	niezbyt typowa	nietyпова
Zapach	0,1	bardzo właściwy, intensywny i charakterystyczny, zharmonizowany	właściwy, charakterystyczny, zharmonizowany	właściwy, charakterystyczny	niecharakterystyczny	niewłaściwy, obcy
Smak	0,3	bardzo wyraźny, bardzo charakterystyczny dla użytych mas i dodatków smakowych	wyraźny, bardzo charakterystyczny	wyraźny, charakterystyczny	obojętny, mało charakterystyczny	niewłaściwy; posmak zjełczanego tłuszczu, przypalonego lub skwaszonego mleka

Tablica 8. Ocena punktowa galaretek

Skala ocen					
	5	4	3	2	1
Wyróżniki jakościowe (cechy)	Współczynnik ważkości				
Wygląd zewnętrzny wyrobu w opakowaniu bezpośrednim	0,1	opakowanie estetyczne, dokładnie pokrywające wyrób	opakowanie estetyczne, dokładnie pokrywające wyrób	opakowanie niezbyt estetyczne, niedokładnie pokrywające wyrób	opakowanie nieestetyczne, niewłaściwie okrywające wyrób
Kształt	0,1	bardzo prawidłowy, bardzo właściwy dla formy, bez zgnieceń i nadłaman	prawidłowy, właściwy dla formy	prawidłowy	zniekształcony
Barwa	0,1	bardzo czysta, w odcieniu pastelowym, bardzo równomierna	czysta, bardzo równomierna, w odcieniu pastelowym	czysta, równomierna, w odcieniu pastelowym	lekko niewłaściwa, nieczysta, nierównomierna
Przełom	0,1	bardzo szklisty i jednolity	szklisty, jednolity; pojedyncze pęcherzyki powierzchni	dostatecznie szklisty, jednolity; występują pojedyncze pęcherzyki powierzchni	nietypowy, niejednolity
Powierzchnia	0,1	bardzo sucha, zupełnie nie lepiąca się	bardzo sucha, nie lepiąca się	sucha, nie lepiąca się	bardzo wilgotna, lepiąca się
Konsystencja	0,15	bardzo właściwa, żelowa, elastyczna, lekko ciągliwa	właściwa, żelowa, elastyczna, lekko ciągliwa	właściwa dla żelu, lekko ciągliwa	niewłaściwa, rozlewająca się lub ziarnista
Zapach	0,1	bardzo charakterystyczny dla użytych substancji zapachowych, wyraźny, intensywny	bardzo charakterystyczny	charakterystyczny	niewłaściwy, obcy
Smak	0,25	bardzo wyraźny, charakterystyczny dla użytych substancji smakowych	wyraźny, charakterystyczny	charakterystyczny	niewłaściwy, obcy

Tablica 9. Ocena punktowa drażetek

Wyróżniki jakościowe (cechy)	Współczynnik ważkości	Skala ocen				
		5	4	3	2	1
Wygląd zewnętrzny wyrobu w opakowaniu bezpośrednim	0,1	opakowanie bardzo estetyczne, bardzo dokładnie zamknięte; farby nieścieralne	opakowanie estetyczne, bardzo dokładnie zamknięte; farby nieścieralne	opakowanie estetyczne, dokładnie zamknięte; farby nieco ścieralne	opakowanie nieestetyczne, niewłaściwie zamknięte lub uszkodzone; farby ścieralne	opakowanie niewłaściwe, zniszczone; farby łatwo ścieralne
Kształt	0,1	bardzo prawidłowy, bez śladu uszkodzeń, bardzo jednolity	prawidłowy, bez uszkodzeń, jednolity	prawidłowy, jednolity	malo prawidłowy, niejednolity, nieliczne uszkodzenia	nieprawidłowy, liczne uszkodzenia
Barwa	0,1	bardzo równomierna, bardzo czysta; w asortymentach wielobarwnych zestaw barw bardzo estetyczny	równomierna, czysta; w asortymentach wielobarwnych zestaw barw estetyczny	dostatecznie równomierna i czysta	niezbyt równomierna; w asortymentach wielobarwnych zestaw barw nieestetyczny	nierównomierna, barwne wtrącenia, zestaw barw nieodpowiedni
Powierzchnia a) niepolerowanych	0,15	bardzo gładka lub chropowata, bardzo sucha	gładka lub chropowata, sucha	dostatecznie gładka i sucha	malo gładka, nieznacznie lepiąca się	niewłaściwa, bardzo lepiąca się
b) polerowanych	0,15	z bardzo dobrym polyskiem, bardzo sucha	z polyskiem, sucha	z dostatecznym polyskiem, sucha	bez polysku, nieznacznie lepiąca się	matowa, bardzo lepiąca się
Konsystencja	0,15	bardzo właściwa, typowa dla danego rodzaju rżączki	właściwa	właściwa	niezbyt właściwa	niewłaściwa
Zapach	0,15	bardzo właściwy, charakterystyczny	charakterystyczny, właściwy	charakterystyczny	malo właściwy	niewłaściwy, obcy
Smak	0,25	bardzo charakterystyczny dla sortymentu, z bardzo wyraźnym wyczuwalnymi dodatkami smakowymi	charakterystyczny, wyraźny	charakterystyczny	malo charakterystyczny lub przearomatyzowany	niewłaściwy, obcy

Tablica 10. Ocena punktowa chwałwy

		Skala ocen				
		5	4	3	2	1
Wyróżniki jakościowe (cechy)	Współczynnik ważkości					
Wygląd zewnętrzny wyrobu w opakowaniu bezpośrednim	0,1	opakowanie bardzo estetyczne, bardzo dokładnie pokrywające wyrob; bez przecieków tłuszczu	opakowanie estetyczne, dokładnie pokrywające wyrob; nieznaczne przecieki tłuszczu	opakowanie estetyczne, dokładnie pokrywające wyrob; nieznaczne przecieki tłuszczu	opakowanie niezbyt estetyczne, niedokładnie pokrywające wyrob; wyraźne przecieki, przetłuszczenia	opakowanie nieestetyczne, przetłuszczone
Barwa	0,1	kremowoszara, bardzo równomierna	szarokremowa, równomierna	szarokremowa, miejscami przyciemniona	szarokremowa, nierównomierna, z ciemniejszymi plamami	szara o odcieniu brunatnym, nierównomierna, z ciemniejszymi plamami
Powierzchnia	0,1	bardzo drobnoporowata, włókna równomierne, cienkie, bez grubych włókien; lekko tłusta	porowata, włókna równomierne; tłusta	porowata, włókna różnicowane, sporadycznie grubsze; tłusta, lekko lepka się	zbita, włókna grube, sporadyczne platy karmelu; bardzo tłusta, lepka się	widoczne platy karmelu oraz miazgi sezamowej, ciemne plamy; skóra na powierzchni
Przełom	0,15	drobnoporowaty, cienkowłóknisty z wyraźnym zarysowanymi słojami, równomierny w całej masie	drobnoporowaty, z wyraźnym zarysowanymi słojami	porowaty, niewyraźny słoj, cienkowłóknisty	mało porowaty, grubowłóknisty, z widocznymi grubszymi częściami karmelu	zbity, grube platy karmelu oddzielające się od masy
Konsystencja	0,2	miękka, sprężysta	średnio miękka, lekko sprężysta	połtwarda, lekko rozsypująca się	twarda	bardzo twarda, krucha, rozpadająca się w kałki
Zapach	0,1	bardzo właściwy i charakterystyczny, z silnie i wyraźnie wyczuwalnymi dodatkami aromatycznymi	właściwy; bardzo charakterystyczny, wyczuwalne dodatki aromatyczne	właściwy, charakterystyczny, z wyczuwalnymi dodatkami	mało właściwy, niewyczuwalne	niewłaściwy, obcy
Smak	0,25	bardzo charakterystyczny dla sezamu, z wyraźną wyczuwalnością dodatków smakowych	charakterystyczny dla sezamu, z wyraźną wyczuwalnością dodatków smakowych	charakterystyczna dla sezamu, z wyczuwalnością dodatków smakowych	mało charakterystyczny, przytłumiony innymi smakami	bardzo mało charakterystyczny, kwaśny, gorzki

Tablica 11. Ocena punktowa herbatników

Wyróżniki jakościowe (cechy)	Współczynnik ważkości	Skala ocen				
		5	4	3	2	1
Wygląd zewnętrzny w opakowaniu bezpośrednim	0,1	opakowanie bardzo estetyczne, bardzo dokładnie pokrywające wyrób, bez śladu uszkodzenia; farby nieścieralne	opakowanie estetyczne, bardzo dokładnie pokrywające wyrób, bez uszkodzeń; farby nieścieralne	opakowanie estetyczne, dokładnie pokrywające wyrób	opakowanie mało estetyczne, niedokładnie pokrywające wyrób, lekko przetłuszczone, nieco uszkodzone; farby ścieralne	opakowanie nieestetyczne, źle pokrywające wyrób, przetłuszczone
Kształt	0,1	bardzo prawidłowy, estetyczny, bez nadłamań i skrzywień	prawidłowy, estetyczny, bez nadłamań i skrzywień	prawidłowy	mało prawidłowy, z częściowo nadłamanymi brzołkami	nieprawidłowy, liczne nadłamania
Barwa	0,1	bardzo właściwa, jasno-kremowa do jasnobrązowej, bardzo równomierna	bardzo właściwa, równomierna	właściwa, wyrównana	niezbyt właściwa, mało wyrównana	niewłaściwa, herbatiniki za blade lub spalone
Powierzchnia	0,15	bardzo równa, gładka, z bardzo wyraźnym odciskiem wzoru, bez śladu pęcherzy lub pęknięć	równa, z wyraźnym odciskiem wzoru	równa, z dostatecznie wyraźnym wzorem	niezbyt równa, z niewyraźnym wzorem; występują pęcherze, pęknięcia	nierówna, bardzo liczne pęcherze lub pęknięcia
Konsystencja	0,15	stała, bardzo krucha	stała, krucha	dostatecznie krucha	mało krucha, miękka lub twarda	rozmiękła lub bardzo twarda
Przełom	0,1	bardzo prawidłowy, bardzo drobny; jednolita porowatość	prawidłowy, drobna jednolita porowatość	prawidłowy, drobna jednolita porowatość	mało prawidłowy, nieliczne i nierównomierne pory	nieprawidłowy, zbity, bardzo mało ilość pór
Zapach	0,1	bardzo charakterystyczny, bardzo przyjemny, czysty, intensywny	charakterystyczny, przyjemny, intensywny	charakterystyczny, przyjemny	obojętny, mało charakterystyczny	niecharakterystyczny, obcy
Smak	0,25	bardzo charakterystyczny dla sortymentu, przyjemny, bardzo wyraźny	charakterystyczny, przyjemny, wyraźny	charakterystyczny, przyjemny	mało charakterystyczny, mączysty	niecharakterystyczny, obcy, zjełczały, gorzki

Tablica 12. Ocena punktowa pierników

		Skala ocen				
		5	4	3	2	1
Wyróżniki jakościowe (cechy)	Współczynnik ważkości					
Wygląd zewnętrzny wyrobu w opakowaniu bezpośrednim	0,1	opakowanie bardzo estetyczne, bardzo dokładnie pokrywające nieścieralne wyrób;	opakowanie estetyczne, dokładnie pokrywające wyrób; farby nieścieralne	opakowanie estetyczne, dokładnie pokrywające wyrób; farby nieścieralne	opakowanie niezbyt estetyczne, niedokładnie pokrywające wyrób; widoczne uszkodzenia; farby ścieralne	opakowanie nieestetyczne, źle pokrywające wyrób; farby bardzo łatwo ścieralne
Kształt	0,1	bardzo prawidłowy zaokrąglone brzegi, bez wgłębień i wzdęć	bardzo prawidłowy dla formy	prawidłowy dla formy	mało prawidłowy, dość liczne wzdęcia i wgłębienia	wyraźnie zniekształcony
Powierzchnia	0,1	bardzo gładka, sucha, bez śladu plam, zniekształceń, nadfłamań oraz bez odcisków taśmy	gładka, sucha, bez zniekształceń, bez odcisków taśmy	gładka, sucha; dopuszcza się odciski taśmy na spodzie	mało gładka, obecne plamy i pęknięcia, wyraźne zamącenia	niewłaściwa, mokra, liczne plamy, pęknięcia, silne zamącenie
Barwa	0,1	bardzo jednolita, wyraźna, ciemnozłocista do brązowej	jednolita, właściwa	wyrównana, właściwa	niewłaściwa, mało jednolita, mało właściwa	bardzo nierówna, niewłaściwa
Przełom	0,1	bardzo równomiernie porowaty, przewaga pór wydłużonych	równomiernie porowaty	równomiernie porowaty	mało wyrównany, porowatość nieregularna	niewyrównany, mało porowaty, widoczne grudki mąki
Konsystencja	0,15	bardzo właściwa, półmiękka, pulchna	półmiękka	właściwa	mało właściwa, twarda lub zbyt miękka	niewłaściwa, zbyt twarda lub rozmiękła
Zapach	0,1	bardzo charakterystyczny, korzenny, intensywny	charakterystyczny, intensywny, korzenny	charakterystyczny, korzenny	mało charakterystyczny, słabo wyczuwalny	niewyczuwalny lub niewłaściwy, ołtcy
Smak	0,25	bardzo typowy, wyraźny, korzenno-miodowy	typowy, charakterystyczny	charakterystyczny	mało charakterystyczny, obojętny	nietypowy, ołtcy

Tablica 13. Ocena punktowa wafli przekładanych

Wyróżniki jakościowe (cechy)	Współczynnik ważkości	Skala ocen				
		5	4	3	2	1
Wygląd zewnętrzny wyrobu w opakowaniu bezpośrednim	0,1	opakowanie bardzo estetyczne, w pełni zabezpieczające przed wpywaniami otoczenia; farby nieścieralne, bardzo dokładnie pokrywające całą powierzchnię wyrobu	opakowanie estetyczne, wewnątrz opakowania drobne okruszki wyrobu; opakowanie dokładnie pokrywające wyrob	opakowanie estetyczne; farby nieco ścieralne, wewnątrz opakowania drobne okruszki wyrobu; opakowanie dokładnie pokrywające wyrob	opakowanie niezbyt estetyczne, niedokładnie pokrywające wyrob; ślady przetłuszczeń; farby ścieralne	opakowanie nieestetyczne przetłuszczone; farby barwne ścieralne
Kształt	0,05	bardzo efektywny, bardzo prawidłowy	bardzo prawidłowy	prawidłowy, właściwy dla danego rodzaju	nieznacznie ukruszone krawędzie	niewłaściwy, zniekształcony
Powierzchnia	0,1	bardzo wyraźny rysunek formy, bardzo sucha, nie poplamiona nadzieniem	wyraźny rysunek formy; bardzo sucha, nie poplamiona nadzieniem, czysta	wyraźny rysunek formy; sucha, nie poplamiona nadzieniem	powierzchnia bez wyraźnych wad	wyraźne pęknięcia listka; ślady kremu na powierzchni
Barwa	0,05	właściwa dla bardzo dobrze wypieczonego listka, złocista	właściwa dla dobrze wypieczonego listka, złocista	właściwa, złocista, z ewentualnie lekkimi ciemnymi smugami na powierzchni	mало właściwa, zbyt biała lub lekko przypalona	niewłaściwa, wyraźnie przypalona lub niedopieczona
Przelom	0,05	warstwowy, bardzo równomierny, listki bardzo ściśle przylegające do kremu	równomierny, listki dobrze przylegające do kremu	wielowarstwowy; listki warstwy nie oddzielające się od kremu	bez wyraźnych wad	warstwy nierówne, listki słabo związane z kremem
Konsystencja	0,3	bardzo chrupkie, rozpylające się; krem bardzo dobrze spulchniony	chrupkie; krem dobrze spulchniony	chrupkie; krem spulchniony	lekko chrupka, ewentualnie nieco rozmiękła; krem spulchniony	twarda lub skórzasta, krem niespulchniony
Zapach	0,1	bardzo wyraźny, charakterystyczny dla danego asortymentu; wyraźnie wyczuwalne dodatki zapachowe	bardzo charakterystyczny, wyraźny; wyczuwalne dodatki aromatyczne	charakterystyczny, wyraźny, z wyczuwalnymi dodatkami	mало charakterystyczny, słabo wyczuwalne dodatki	niecharakterystyczny, obcy
Smak	0,25	bardzo wyraźny, właściwy dla danego rodzaju wafli, z bardzo wyraźnym wyczuwalnymi dodatkami smakowymi	bardzo wyraźny, charakterystyczny dla danego rodzaju wafli, z wyraźnym wyczuwalnymi dodatkami smakowymi	charakterystyczny, z wyczuwalnymi smakowymi	mало charakterystyczny, lekko niewłaściwy	niecharakterystyczny, obcy

1. W punkcie 5.1. Skala ocen, zamiast: wg tabl. 3÷13, powinno być: wg tabl. 3÷18.

— wprowadza się tablice 14, 15, 16, 17 i 18 następującej treści:

Tablica 14. Ocena punktowa czekolady do picia

Wyróżniki jakościowe	Współczynnik ważkości	Skala ocen				
		5	4	3	2	1
Wygląd zewnętrzny w opakowaniu bezpośrednim	0,15	opakowanie bardzo estetyczne, bardzo dokładnie pokrywające wyrób; wewnątrz nieobecne okruszki wyrobu; farby nieścieralne	opakowanie estetyczne, dokładnie pokrywające wyrób; farby nieścieralne; wewnątrz opakowania obecne ślady okruszków	opakowanie estetyczne, dokładnie pokrywające wyrób; farby nieco ścieralne; wewnątrz opakowania widoczne ślady przetłuszczeń oraz okruszki wyrobu	opakowanie niezbyt estetyczne, niedokładnie pokrywające wyrób, przetłuszczone; farby ścieralne	opakowania b. nieestetyczne, zniszczone, przetłuszczone, niedokładnie pokrywające wyrób; farby b. łatwo ścieralne
Barwa	0,15	właściwa, ciemnobrązowa dla naturalnych, jasnobrązowa dla mlecznych	prawie właściwa	niezbyt właściwa	niewłaściwa, odcień szary	nieodpowiednia, nietypowa dla czekolady do picia
Zawiesistość (rozproszenie)	0,25	delikatna, jednolita zawiesina	jednolita zawiesina	zawiesina z małą ilością osadu	niejednolita zawiesina z osadem	zawiesina niejednolita z dużą ilością osadu
Smak	0,30	bardzo charakterystyczny w pełni aromatyczny	charakterystyczny, aromatyczny	charakterystyczny, słabo aromatyczny	mało charakterystyczny, niearomatyczny, kwaśny	niewłaściwy, obcy, stęchły, silnie kwaśny
Zapach	0,15	bardzo charakterystyczny, aromatyczny	charakterystyczny, aromatyczny	charakterystyczny, słabo aromatyczny	mało charakterystyczny, lekko kwaśny	obcy, kwaśny, stęchły

Tablica 15. Ocena punktowa pieczywa parzonego

Wyróżniki jakościowe	Współczynnik ważkości	Skala ocen				
		5	4	3	2	1
Wygląd zewnętrzny w opakowaniu bezpośrednim	0,1	opakowanie b. estetyczne i dokładnie pokrywające wyrób, bez śladu uszkodzeń	opakowanie estetyczne, dokładnie pokrywające wyrób, bez uszkodzeń	opakowanie estetyczne, pokrywające wyrób	opakowanie nieestetyczne, niecałkowicie pokrywające wyrób	opakowanie bardzo nieestetyczne, zniszczone
Kształt	0,1	prawidłowy, bez śladu nadłamań	prawie prawidłowy	nieznacznie zniekształcony	wyraźne nadłamania	bardzo zdeformowany, liczne nadłamania
Barwa	0,1	właściwa, bardzo jednolita	właściwa, średnio wyrównana	prawie właściwa, mało wyrównana	niewłaściwa, pieczywo za blade lub lekko przypalone	zupełnie nieodpowiednia, pieczywo niedopieczone lub spalone
Powierzchnia	0,15	górną: lśniąco gładka, ewentualnie z kryształkami soli lub naturalnymi dodatkami; dolną: matowa z wyraźnym odcieniem siatki metalowej	górną: lśniąca, częściowo chropowata; dolną: matowa z odciskami siatki metalowej	chropowata, z nieznaczną ilością pęcherzy, z mało wyraźnymi odciskami siatki	szorstka z licznymi pęcherzykami, z mało widocznymi odciskami siatki	bardzo szorstka, liczne pęcherze i pęknięcia
Konsystencja	0,1	bardzo krucha	krucha	dostatecznie krucha	mało krucha lub twarda	rozmiękła lub bardzo twarda
Przełom	0,1	prawidłowy	prawie prawidłowy	nierównomiernie rozmieszczone pory	nieliczne i nierówne pory	nieprawidłowy, bez porów
Smak	0,25	b. charakterystyczny dla pieczywa pszennego, przyjemny	charakterystyczny, przyjemny	mało charakterystyczny, mączysty	niecharakterystyczny, posmak obcy	nieodpowiedni, zjełczały, gorzki
Zapach	0,1	bardzo charakterystyczny	charakterystyczny	mało charakterystyczny	niecharakterystyczny	nietypowy

Tablica 16. Ocena punktowa wyrobów z mas tłustych

Wyróżniki jakościowe	Współczynnik ważkości	Skala ocen				
		5	4	3	2	1
Wygląd zewnętrzny w opakowaniu bezpośrednim	0,1	opakowanie b. estetyczne, b. dokładnie pokrywające wyrób, bez śladu przetłuszczeń lub uszkodzeń	opakowanie estetyczne, dokładnie pokrywające wyrób, bez wyraźnych przetłuszczeń lub uszkodzeń	opakowanie mało estetyczne, nieco przetłuszczone, nieznacznie uszkodzone	opakowanie nieestetyczne, przetłuszczone, uszkodzone	opakowanie nieestetyczne, zniszczone, silnie przetłuszczone
Kształt	0,1	prawidłowy, bez śladu nadłamań i uszkodzeń	prawidłowy, bez wyraźnych nadłamań i uszkodzeń	nieznacznie zdeformowany lub nieco uszkodzony	zdeformowany, względnie wyraźnie uszkodzony	połamany
Barwa	0,1	właściwa dla sortymentu, z widocznymi dodatkami o barwie typowej dla tych dodatków	właściwa dla sortymentu, dodatki o barwie właściwej	charakterystyczna, barwa dodatków właściwa	mało charakterystyczna dla sortymentu, dodatki o barwie nietypowej, nieco przebarwione masą	niewłaściwa, niejednorodna, dodatki przebarwione
Powierzchnia	0,1	równa, bez wgłębień	równa, bez wgłębień	wyrównana, lekkie wgłębienia	nierówna, bardzo liczne wgłębienia	bardzo nierówna
Przełom	0,1	estetyczny, niejednorodny, widoczne cząstki dodatków naturalnych równomiernie rozmieszczonych	niejednorodny, widoczne cząstki dodatków naturalnych dość równomiernie rozmieszczonych	niejednorodny, cząstki dodatków smakowych nierównomiernie rozmieszczone	prawie jednorodny, dodatki smakowe mało widoczne	jednorodny, cząstki dodatków smakowych niewidoczne
Konsystencja	0,15	właściwa, stała do 20°C, półtwarda, krucha	właściwa, półtwarda, krucha	dostatecznie właściwa, półtwarda	zbyt twarda lub zbyt miękka	mazista, niewłaściwa
Smak	0,25	właściwy i charakterystyczny dla danego sortymentu, z bardzo wyraźną wyczuwalnością dodatków smakowych	właściwy i charakterystyczny, z wyczuwalnością dodatków smakowych	właściwy, wyczuwalne dodatki smakowe	mało charakterystyczny, wyczuwalne dodatki smakowe	nietypowy, zjełczały lub inny obcy
Zapach	0,1	właściwy, charakterystyczny, przyjemny	właściwy, charakterystyczny	właściwy	mało właściwy	obcy, zjełczały

Tablica 17. Ocena punktowa gummy do żucia zwykłej

Wskaźniki jakościowe	Współczynnik ważkości	Skala ocen				
		5	4	3	2	1
Wygląd zewnętrzny w opakowaniu bezpośrednim	0,1	opakowanie bardzo estetyczne, bardzo dokładnie pokrywające wyrób; farby nieścieralne	opakowanie estetyczne, dokładnie pokrywające wyrób; farby nieścieralne	opakowanie estetyczne, dokładnie pokrywające wyrób; farby nieścieralne	opakowanie nieestetyczne, niewłaściwie pokrywające wyrób; widoczne ślady przetłuszczeń; farby ścieralne, ślady okruszków	opakowanie nieestetyczne, zniszczone, niedokładnie pokrywające wyrób; przetłuszczone, farby łatwo ścieralne; wewnątrz opakowania ślady okruszków
Kształt	0,05	prawidłowy, bez uszkodzeń i nadłamań	prawie prawidłowy, z nieznacznymi uszkodzeniami	nieznacznie zdeformowany, lekkie uszkodzenia	wyraźnie zniekształcony z nadłamaniami	bardzo zniekształcony, z licznymi nadłamaniami
Barwa	0,05	właściwa, czysta, równomierna	prawie właściwa	niezbyt właściwa, nierównomierna	niewłaściwa, wyraźne smugi	zła
Powierzchnia	0,1	bardzo sucha, nie lepiąca, obsypana dokładnie cukrem pudrem, bez uszkodzeń	sucha, nie lepiąca, obsypana cukrem pudrem, bez uszkodzeń	sucha, częściowo obsypana cukrem pudrem, ślady uszkodzeń	lekko lepiąca, szorstka, widoczne plamy przetłuszczeń, uszkodzenia	przylegająca do powierzchni stycznych, chropowata, przetłuszczenia, liczne uszkodzenia
Konsystencja w temp. 36°C	0,3	półtwarda, bardzo elastyczna	lekko twarda, elastyczna	twarda lub miękka, mało elastyczna, lekko klejąca się	krucha lub miękka, kleista, nieelastyczna	bardzo krucha lub bardzo kleista, pozbawiona elastyczności
Smak	0,25	charakterystyczny, w pełni aromatyczny, utrzymujący się w czasie żucia co najmniej przez 10 min	charakterystyczny, aromatyczny, utrzymujący się w czasie żucia co najmniej przez 5 min	charakterystyczny	lekko niewłaściwy, niearomatyczny lub prze-aromatyzowany	niewłaściwy, pozbawiony aromatu, silnie prze-aromatyzowany
Zapach	0,15	charakterystyczny, aromatyczny	charakterystyczny	charakterystyczny, słabo aromatyczny	charakterystyczny, niearomatyczny	niewłaściwy, obcy

Tablica 18. Ocena punktowa gummy do żucia balonowej

Wskaźniki jakościowe	Współczynnik ważkości	Skala ocen				
		5	4	3	2	1
Wygląd zewnętrzny w opakowaniu bezpośrednim	0,1	opakowanie estetyczne, bardzo dokładnie pokrywające wyrób; farby nieścieralne	opakowanie estetyczne, dokładnie pokrywające wyrób; farby nieścieralne	opakowanie estetyczne, niedokładnie pokrywające wyrób; farby nieco ścieralne	opakowanie nieestetyczne, niewłaściwie pokrywające wyrób, widoczne ślady przetłuszczeń; farby ściernalne, ślady okruchów wewnątrz	opakowanie bardzo nieestetyczne, zniszczone, niedokładnie pokrywające wyrób
Kształt	0,05	prawidłowy, bez uszkodzeń i nadłamań	prawie prawidłowy, z nieznacznymi uszkodzeniami	nieznacznie zdeformowany, lekkie uszkodzenia	wyraźnie zniekształcony, z nadłamaniami	bardzo zniekształcony, z licznymi nadłamaniami
Barwa	0,05	właściwa, czysta, równomierna	prawie właściwa	niezbyt właściwa, nierównomierna	niewłaściwa, wyraźne smugi	zła
Powierzchnia	0,05	bardzo sucha, nie lepiąca, obsypana dokładnie cukrem pudrem, bez uszkodzeń	sucha, nie lepiąca, obsypana cukrem pudrem, bez uszkodzeń	sucha, częściowo obsypana cukrem pudrem, ślady uszkodzeń	lekkko lepiąca, szorstka, widoczne plamy z przetłuszczeń, uszkodzenia	przylegająca do powierzchni stycznych, chropowata, liczne przetłuszczenia, liczne uszkodzenia
Konsystencja w temp. 36°C	0,2	półtwarda, bardzo elastyczna, bardzo ciągliwa	lekkko twarda, elastyczna, ciągliwa	twarda lub miękka, mało elastyczna, mało ciągliwa, lekkko klejąca	krucha lub miękka, utrata elastyczności, utrata ciągliwości	bardzo krucha, brak elastyczności, brak ciągliwości
Smak	0,2	charakterystyczny, w pełni aromatyczny, utrzymujący się w czasie żucia co najmniej przez 10 min	charakterystyczny, aromatyczny, utrzymujący się w czasie żucia co najmniej przez 5 min	charakterystyczny	lekkko niewłaściwy, niearomatyczny lub prze-aromatyzowany	niewłaściwy, pozbawiony aromatu lub prze-aromatyzowany
Zapach	0,1	charakterystyczny, aromatyczny	charakterystyczny	charakterystyczny, słabo aromatyczny	niecharakterystyczny	niewłaściwy, obcy
Tworzenie się balonika	0,25	bardzo łatwe wydmuchiwanie baloników	łatwe wydmuchiwanie baloników	utrudnione wydmuchiwanie baloników	bardzo utrudnione wydmuchiwanie baloników	niemożliwość wydmuchiwania baloników

Uwaga: Balonik wydmuchuje się po dokładnym zmiękczeniu gummy.