METODY OCENY JAKOŚCI CZEKOLAD

METODA PUNKTOWA

Metoda oceny punktowej polega na określeniu poziomu jakości poszczególnych cech jakościowych (wyróżnik jakości) za pomocą wartości liczbowych wg przyjętej skali punktowej oraz wyrażeniu na tej podstawie jakości całkowitej ocenianego produktu.

Ocenę punktową przeprowadza się przez porównanie jakości kolejnych cech produktu z podanymi definicjami jakościowymi i wpisanie na **karcie indywidualnej oceny**.

Do oceny jakości czekolad wykorzystuje się SKALĘ 5 - PUNKTOWĄ

- nota 5 oznacza poziom jakości bardzo dobry
- nota 4 oznacza poziom jakości dobry
- nota 3 oznacza poziom jakości dostateczny
- nota 2 oznacza poziom jakości niedostateczny
- nota 1 oznacza poziom jakości zły

lp.	wyróżnik jakości	współczynnik ważkości
1.	Wygląd zewnętrzny w opakowaniu bezpośrednim	0,1
2.	Kształt, barwa	0,1
3.	Powierzchnia górna, dolna	0,2
4.	Przełom. Konsystencja – twardość, gładkość	0,2
5.	Smak, zapach	0,4

1. Sprawdzanie wyglądu zewnętrznego wyrobu w opakowaniu bezpośrednim lub jednostkowym

Należy przeprowadzić przez oględziny, zwracając uwagę na:

- dokładność i prawidłowość zamknięcia opakowania oraz na uszkodzenia mechaniczne,
- czytelność nadruku, prawidłowe oznakowanie i estetykę pakowania,
- nieścieralność farb przy jednorazowym potarciu oraz ich bezwonność,
- czystość i bezwonność opakowania,
- obecność okruchów badanego wyrobu wewnątrz opakowania.

lp.	wyróżnik jakości	wsp. ważkości
1.	wygląd zewnętrzny w opakowaniu bezpośrednim	0,1

5 pkt.	4 pkt.	3 pkt.	2 pkt.	1 pkt.
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 śladowe okruchy 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,

2. Sprawdzanie kształtu i barwy wyrobu

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

Przeprowadzić 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.

lp.	wyróżnik jakości	wsp. ważkości
2.	kształt	0,1

5 pkt.	4 pkt.	3 pkt.	2 pkt.	1 pkt.
Kształt bardzo prawidłowy, bez śladu uszkodzeń i nadłamań Barwa bardzo właściwa, czysta, wybitnie równomierna, brązowa dla naturalnych, jasnobrązowa dla mlecznych; dla czekolad z dodatkami widoczne dodatki	prawidłowy, bez śladu uszkodzeń właściwa, czysta, równomierna i nadłamań	prawidłowy; bardzo nieznacznie ukruszone brzegi właściwa, bardzo nieznaczne smugi	nieznaczne zdeformowanie, lekkie nadłamanie niezbyt właściwa, nierównomierna, wyraźne smugi	wyraźne zniekształcenie i uszkodzenie mechaniczne niewłaściwa, barwa nieczysta, odcień szary

3. Sprawdzanie powierzchni wyrobu

Przeprowadzać wzrokowo przy świetle rozproszonym oraz dotykiem, określając:

- przylepność do palców (odczuwaną jako słabą lub mocną),
- połysk, czyli błyszczenie powierzchni wyrobu,
- gładkość, tj. występowanie nierówności widocznych lub odczuwanych przy dotyku,
- plamistość, tj. obecność plam lub obcych wtrąceń,
- ogólny stan powierzchni (uszkodzenia mechaniczne, wgłębienia i wykruszenia).

lp.	wyróżnik jakości	wsp. ważkości
3.	powierzchnia górna, dolna	0,2

5 pkt.	4 pkt.	3 pkt.	2 pkt.	1 pkt.
Powierzchnia górna wybitnie błyszcząca, bardzo gładka, z bardzo wyraźnym odciskiem wzoru, bez śladu uszkodzeń i zasinień; w czekoladzie napowietrzanej nie uważa się za wady sporadycznie występujących śladów po pęcherzykach powietrza	bardzo błyszcząca, gładka, z bardzo wyraźnym odciskiem wzoru; bez śladów uszkodzeń; dla czekolady mlecznej dopuszcza się lekko matową	dostatecznie błyszcząca, gładka, z wyraźnym odciskiem formy; bardzo nieliczne dziurki na powierzchni; przy czekoladzie mlecznej lekko matowa	nierówna, z niezbyt wyraźnym wzorem formy, miejscami bez połysku, liczne dziurki na powierzchni, w czekoladzie z dodatkami prześwity dodatków, w czekoladzie napowietrzanej liczne ślady po pęcherzykach powietrza	niewyraźne odbicie wzoru formy, matowa z siwym nalotem
Powierzchnia dolna bardzo gładka, lub punktowo falista, matowa, dla czekolady z dodatkami może być nierówna od użytych dodatków, dla napowietrzanej dopuszcza się występowanie śladów po pęcherzykach powietrza	gładka, matowa	gładka, matowa, w czekoladzie z dodatkami niewielkie prześwity dodatków, w czekoladzie napowietrzonej występowanie śladów po pęcherzykach powietrza	nierówna, nieliczne wgłębienia, lekkie zasiwienie, w czekoladzie z dodatkami wyraźne prześwity dodatków, w czekoladzie napowietrzanej liczne ślady po pęcherzykach powietrza	bardzo nierówna, liczne wgłębienia, plamy, zasiwienia

4. Sprawdzanie przełomu wyrobu. Sprawdzanie konsystencji wyrobu

Produkt należy przełamać.

Przełom ocenić wzrokowo oraz dotykiem.

Próbkę należy umieścić na spodku i silnie nacisnąć palcem lub rozprowadzić w jamie ustnej, określając:

- twardość – oporność próbki przy naciskaniu palcem lub przy gryzieniu,
- gładkość – niewyczuwalność cząsteczek produktu przy rozprowadzaniu próbki w ustach.

lp.	wyróżnik jakości	wsp. ważkości
4.	Przełom, konsystencja- twardość-gładkość	0,2

5 pkt.	4 pkt.	3 pkt.	2 pkt.	1 pkt.
bardzo właściwy, matowy, jednorodny; dla czekolad z dodatkami niejednorodny z widocznymi dodatkami, dla czekolad napowietrzanych matowy, porowaty w całym przełomie	matowy, jednorodny lub niejednorodny z widocznymi dodatkami, dla czekolady napowietrzanej porowaty	dostatecznie właściwy dla danego rodzaju czekolady	niezbyt właściwy, liczne ślady pęcherzyków powietrza, dla czekolady napowietrzanej nierównomierne rozmieszczenie śladów po pęcherzykach powietrza	niewłaściwy, torfiasty
w temperaturze do 25 stopni C bardzo twarda, łamliwa, czekolada z dodatkami w temperaturze 20 stopni C bardzo twarda, łamliwa z wiórkami kokosowymi twarda, w temperaturze do 18 stopni C czekolada napowietrzona w temperaturze do 25 stopni C twarda, krucha, łamliwa	w podanych uprzednio temperaturach twarda, łamliwa, dla napowietrzonej krucha	w podanych uprzednio temperaturach dostatecznie twarda i dostatecznie niełamliwa, a dla napowietrzanej dostatecznie krucha	niezbyt twarda, mało łamliwa, dla napowietrzanej zbyt krucha	mało twarda, mało łamliwa
bardzo gładka	gładka	dostatecznie gładka	wyczuwalne cząstki	szorstka

5. Sprawdzanie smaku wyrobu. Sprawdzanie zapachu wyrobu

Część próbki wyrobu po zdjęciu opakowania przenieść do naczyńka, naczyńko nakryć wieczkiem i ogrzewać je w dłoni przez 5 minut, następnie lekko uchylić wieczko i przez krótkie wąchanie ocenić zapach.
Próbkę wyrobu rozgryźć, przeżuć i po wymieszaniu ze śliną przenieść na powierzchnię języka i badać smak, rozcierając o podniebienie w ciągu 1-2 minuty, bez połykania.

lp.	wyróżnik jakości	wsp. ważkości
5.	Zapach, smak	0,4

5 pkt.	4 pkt.	3 pkt.	2 pkt.	1 pkt.
bardzo charakterystyczny w pełni aromatyczny bardzo charakterystyczny dla użytych mas czekoladowych i ewentualnie dodatków	charakterystyczny, aromatyczny	charakterystyczny	mało charakterystyczny, niezharmonizowany, lekko kwaśny	niecałkiem charakterystyczny, lekko kwaśny, obcy, lekko niewłaściwy, niearomatyczny, cierpki

Obliczyć ocenę punktową dla danej próbki czekolady sumując punkty cząstkowe uzyskane poprzez pomnożenie współczynników ważkości przez ocenę danego wyróżnika jakości.

Każdy z członków komisji przetargowej dokona oceny dostarczonych próbek oraz obliczy punkty za jakość w danej ofercie poprzez zsumowanie wyników oceny czekolad przedstawionych w ofercie.

Średnia ilość punktów za jakość przyznanych przez członków komisji będzie podstawą do obliczenia punktów w kryterium „jakość" zgodnie ze wzorem nr 2 w pkt. 14.2 SIWZ.

PRZYKŁAD OCENY CZEKOLADY

KARTA INDYWIDUALNEJ OCENY
OFERTA NR …….
- czekolada ……,

lp.	współczynnik ważkości	ocena	punkty cząstkowe
I	*II*	*III*	*II x III*
1.	0,1	5	0,5
2.	0,1	4	0,4
3.	0,2	5	1,00
4.	0,2	5	1,00
5.	0,4	3	1,2
WYNKI OCENY			**4,1**