

## Dokumentation sensorische Prüfung der Produktqualität

Die Qualität eines Produktes kann auch durch die menschlichen Sinne überprüft werden. Zu den 5 Sinnen des Menschen gehören das Riechen, Schmecken, Sehen, Hören und Tasten.

Bei der Beurteilung ist die Erfahrung des Prüfenden in der gezielten Anwendung der Sinne zur Prüfung sowie die Kenntnisse des Lebensmittels von entscheidender Bedeutung. Die sensorische Prüfung der Ware sollte, abhängig vom Produkt, regelmäßig erfolgen und dokumentiert werden.

### Sensorische Prüfung der Produktqualität

Lebensmittel / Produkt: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_

Uhrzeit: \_\_\_\_\_

Prüfer/in: \_\_\_\_\_

Geschmack	Beschreibung	Abweichung zum Standard	Wenn ja, Korrekturmaßnahme	Unterschrift
Geruch		<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein		
Geschmack		<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein		
Optik		<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein		
Akustik		<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein		
Haptik / Mundgefühl		<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein		

### Sie haben Fragen? Sprechen Sie uns an!

Hygiene und Qualitätsmanagement in landwirtschaftlichen Betrieben mit Lebensmittelproduktion

[Weitere Informationen](#)