

AMA-Gütebewertungsschemata Speiseöle

© Copyright
Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH
1200 Wien, Dresdner Straße 68a

Impressum

Medieninhaber und Hersteller:

Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH

Dresdner Straße 68a, 1200 Wien

Tel. 01 33151-0, Fax 01 33151-4925

ama-marketing.at

Fachliche Bearbeitung:

HBLFA Francisco Josephinum

Lebensmitteltechnologisches Zentrum

Weinzierl 1

3250 Wieselburg

<https://www.josephinum.at/forschung-und-pruefung/lmtz.html>

Version: V01/11.10.21

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B30/Speisefette, Speiseöle, Streichfette und andere Fetterzeugnisse, Abschnitt 1. „Speisefette, Speiseöle und Zubereitungen“, insbesondere Unterabschnitte 1.1 und 1.6 zu entnehmen.

| Mindesterfordernis | Aussehen | Geruch | Harmonie | Gesamtpunkte |
|---|--|---|------------------------------------|-----------------------|
| 1. Güteklasse | 3 | 9 | 5 | 16 |
| 2. Güteklasse | 2 | 8 | 4 | 13 |
| Aussehen - maximal 4 Punkte | | | | |
| Beschreibung | Farbe | Farbe hell- bis mittelgelb | | |
| fehlerfrei | Transparenz & Sauberkeit | Transparenz, Sauberkeit durchscheinend, klar, keine Fremdpartikel erkennbar | | |
| toleriert wird | ganz leicht Trübungen | | | |
| 3 Punkte | | 2 bis 0 Punkte | | |
| Farbe | | | | |
| blass | | fehlfarben, artfremd | | |
| Transparenz, Sauberkeit | | | | |
| wenig sichtbare Partikel, leichte Trübungen | | deutlich sichtbare Partikel, starke Trübung, Wassertropfen | | |
| Geruch und Geschmack - maximal 10 Punkte | | | | |
| Beschreibung | Geruch und Geschmack | saatig, kernig, nussig, fruchtig, arteigen | | |
| fehlerfrei | | | | |
| toleriert wird | flach, leichte Schalennote | | | |
| 9 bis 7 Punkte | | 6 bis 4 Punkte | | 3 bis 0 Punkte |
| Geruch und Geschmack | | | | |
| wenig arteigen | | herb | ranzig, stichig, modrig, säuerlich | |
| Harmonie - maximal 6 Punkte | | | | |
| Beschreibung | harmonisch, ausgewogen | | | |
| fehlerfrei | | | | |
| toleriert wird | toleriert wird ganz leicht unausgewogen ohne erkennbare Fehler | | | |
| 5 bis 4 Punkte | | 3 bis 0 Punkte | | |
| Harmonie | | | | |
| strohig, holzig, metallisch, starke Dominanz einzelner sensorischer Komponenten | | adstringierend, bitter, sonstige deutliche Fehler | | |
| | | | | |
| | | | | |

Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B30/Speisefette, Speiseöle, Streichfette und andere Fetterzeugnisse, Abschnitt 1. „Speisefette, Speiseöle und Zubereitungen“, insbesondere Unterabschnitte 1.1 und 1.6.2 bis 1.6.7 zu entnehmen.

| Mindesterfordernis | Aussehen | Geruch | Harmonie | Gesamtpunkte |
|--------------------|----------|--------|----------|--------------|
| 1. Güteklasse | 3 | 9 | 5 | 16 |
| 2. Güteklasse | 2 | 8 | 4 | 12 |

Aussehen - maximal 4 Punkte**Farbe - ungeröstete Rohstoffe**

| | | |
|----------------------------|--------------------|--------------------------------|
| Beschreibung fehlerfrei | Raps | bernsteinfarben, intensiv gelb |
| | Sonnenblume | hell- bis mittelgelb |
| | Lein | hell gelbgrün bis goldgelb |
| | Hanf | grasgrün bis gelblich |
| | Leindotter | kräftig gelb |
| | Soja | gelb bis bräunlich |
| | Blaumohn | blassgelb |
| | Graumohn, Weißmohn | hellgelb |
| | Mandel | hellgelb |
| | Sesam | hellgelb |
| | Haselnuss | blass-gelb |
| | Walnuss | goldgelb bis gelbbraunlich |

Farbe - geröstete Rohstoffe

charakteristische Farbtöne schwächer oder überdeckt,
leichte bis starke Brauntöne

| | |
|------------------------------------|---|
| Transparenz, Sauberkeit | durchscheinend, klar, keine Fremdpartikel und Schlieren erkennbar |
| toleriert wird | leicht ungleichmäßige Farbverteilung, geringe Abweichungen im Ausbund |

3 Punkte**2 bis 0 Punkte****Farbe**

| | |
|---|------------------------------|
| blass, charakteristische Farbe schwach ausgeprägt | fehlfarben, artfremd, dunkel |
|---|------------------------------|

Transparenz, Sauberkeit

| | |
|--|--|
| wenige sichtbare Partikel, leichte Trübung | deutlich sichtbare Partikel, starke Trübung, Wassertropfen |
|--|--|

Geruch und Geschmack - maximal 10 Punkte**Geruch und Geschmack - ungeröstet Rohstoffe**

| | | |
|----------------------------|-------------|---|
| Beschreibung fehlerfrei | Raps | Raps-saatig, nussig, leicht holzig, leicht strohig |
| | Sonnenblume | Sonnenblumen-saatig, kernig, nussig, fruchtig, süß, holzig, leicht herb, schalig, leicht rauchig (Schale) |
| | Lein | saatig, brotig, malzig, nussig, herb bis leicht bitter, Geruch etwas nach Heu |
| | Hanf | grasiger Geruch, dezent nussiger Geruch und Geschmack |
| | Leindotter | erinnert an Erbsen, feiner und milder als Leinöl |
| | Soja | leicht bohlig, nussig |
| | Blaumohn | charakteristischer kräftiger Geschmack, intensiv, leicht herb |
| | Graumohn | charakteristischer fein milder Geschmack, arttypisch nach Mohn, leicht herber Abgang |
| | Weißmohn | leichte bis kräftige Nussnote |
| | Mandel | leicht nussig, nach Marzipan, süßlicher Geruch |
| | Sesam | nussig, charakteristisches Sesamaroma |
| | Haselnuss | intensives charakteristisches Haselnussaroma |
| | Walnuss | nussig, Nougatnoten, intensiv, leicht herb |

Geruch und Geschmack - geröstet Rohstoffe

zusätzlich leichte bis starke Röstnoten, die Eigencharakteristik ergänzend bis überdeckend

toleriert wird etwas verhaltener oder überdeckter charakteristischer Geruch und Geschmack

9 bis 7 Punkte**6 bis 4 Punkte****3 bis 0 Punkte**

| | | |
|---|---|--|
| stark röstig (bei gerösteten Rohstoffen), wenig arteigen, schwache Fehlnoten | verbrannt, adstringierend, sonstige deutliche Fehlnoten, herb (außer Leinöl) | ranzig, stichig, modrig, hefig, bitter, sonstige starke Fehlnoten |
|---|---|--|

Harmonie - maximal 6 Punkte

Beschreibung fehlerfrei harmonisch, ausgewogen

toleriert wird ganz leicht unausgewogen ohne deutliche Fehler, herb (Leinöl)

5 bis 4 Punkte**3 bis 0 Punkte**

| | |
|--|---|
| strohig, holzig, metallisch, unausgewogen, Dominanz einzelner sensorischer Komponenten | adstringierend, bitter, sonstige deutliche Fehler |
|--|---|

| | | | | | |
|--|--|--|---|--|---------------------|
| V1.0/11.10.21 | Kürbiskernöl | | | | Seite 1 von 1 |
| Die österreichische Verkehrsauffassung ist dem Österreichischen Lebensmittelbuch, Codexkapitel/B30/Speisefette, Speiseöle, Streichfette und andere Fetterzeugnisse, Abschnitt 1. „Speisefette, Speisöle und Zubereitungen“, insbesondere Unterabschnitte 1.1 und 1.6.1 zu entnehmen. | | | | | |
| Mindesterfordernis | Aussehen | Konsistenz | Geruch und Geschmack | Harmonie | Gesamtpunkte |
| 1. Güteklasse | 3 | 2 | 7 | 4 | 16 |
| 2. Güteklasse | 2 | 1 | 6 | 3 | 12 |
| Aussehen - maximal 4 Punkte | | | | | |
| Beschreibung | Farbe | dunkelbraun im Auflicht, zweifärbig: Grün- und Rottöne im Durchlicht | | | |
| fehlerfrei | Transparenz & Sauberkeit | wenig bis gar nicht transparent, keine Sedimentation, homogen | | | |
| toleriert wird | ganz leicht Trübungen | | | | |
| 3 Punkte | | | 2 bis 0 Punkte | | |
| Farbe | | | | | |
| geringe 2-Färbigkeit | | | artfremde oder fehlende Grün- und Rottöne, starke Brauntöne | | |
| Transparenz, Sauberkeit | | | | | |
| wenig sichtbare Partikel, leichte Trübungen | | | deutlich sichtbare Partikel, Sedimentation, Depot, | | |
| Konsistenz - maximal 3 Punkte | | | | | |
| Beschreibung | dickflüssig, sämig, gute Haftfähigkeit | | | | |
| fehlerfrei | etwas dünnflüssig | | | | |
| toleriert wird | | | | | |
| 3 Punkte | | | 2 bis 0 Punkte | | |
| dünnflüssig, wenig Haftung | | | schmierig, schmalzig | | |
| Geruch und Geschmack - maximal 8 Punkte | | | | | |
| Beschreibung | frisch, reintönig, nussig, erkennbare Röstnote und Kernton | | | | |
| fehlerfrei | etwas dünnflüssig | | | | |
| toleriert wird | | | | | |
| 7 bis 6 Punkte | | 5 bis 4 Punkte | | 3 bis 0 Punkte | |
| unfein, nicht reintönig, fehlende Frische | | dumpf, muffig, säuerlich | | Fremdartig, gärig, bitter, kratzend, verbrannt, oxidativ, ranzig, schimmelig, pilzig | |
| Harmonie - maximal 5 Punkte | | | | | |
| Beschreibung | harmonisch, rund, ausgewogen | | | | |
| fehlerfrei | x | | | | |
| toleriert wird | | | | | |
| 4 bis 3 Punkte | | | 2 bis 0 Punkte | | |
| wenig harmonisch | | | starke Disharmonie | | |