

Erstellt: R. Retsch 06.01.2023	Überarbeitet: N.Liebmann 16.11.2023	QM-geprüft: A.Schaffer 05.12.2023	genehmigt/gültig ab: N.Liebmann 07.12.2023
-----------------------------------	--	--------------------------------------	---

DOP	Prüfanweisung für Serie	
------------	--------------------------------	--

Die Serie geht an folgende Mitglieder:

G

Termin für Teil A:	
Termin für Teil B:	
Termin für Teil C:	

[illegible]

Bitte immer die **Essentials** bei den Verkostungen beachten:

- Hinweisbogen (06-04-01-Anl01) und die Arbeitshilfen am Arbeitsplatz bereit halten, Telefon ausschalten
- Fehlerreferenzen griffbereit halten
- Blaue Gläser codieren (mit Etikett oder geruchlosem Stift)
- Proben in blaue Gläser füllen (13,7 +/- 0,9 g oder 15 +/- 1 ml) und mit Uhrglas abdecken
- Proben erwärmen auf 28 +/- 2 °C
- Zunächst das Kalibrierungsöl verkosten, dann mit den neuen Proben starten
- Geruchssprobe durch langes Einziehen des Aromas (max. 30 sec.)
- Geschmacksprobe: ca. 3 ml Öl im Mund verteilen, etwas Luft holen, ausatmen, evtl. kleine Menge schlucken
- Nach dem Ausspucken noch wirken lassen, Dauerhaftigkeit oder auch mögliche Fehler jetzt noch entdecken (gerade Ranzigkeit ist an dieser Stelle gut zu erkennen)
- Nach jedem Öl neutralisieren
- Bei der Harmonie-Bewertung von Proben ohne Fehlattribute auch auf kleine feine Unterschiede achten
- Die NULL bei Harmonie nur im äussersten Notfall (= lampant im hohen Bereich) anwenden, aber die ganze Skala von 0,1 bis 4,4 (3,1 - 3,5 bei Fehler < 2,0) nutzen.

Wie immer gilt der Rahmenplan des QMH.

Herzliche Grüße und gutes Gelingen.

Nadja Liebmann