1 lentelė

Rodiklio pavadinimas	Charakteristika
Išvaizda	Kopūstai supjaustyti pailgos formos ne platesnėmis kaip 5 mm juostelėmis. Stambūs priedai supjaustyti šiaudelio, skritulio, ketvirčio ar kita forma. Priedai vienodai pasiskirstę masėje
Skonis ir kvapas	Kopūstai rūgštūs, vidutinio sūrumo, be kartumo, jaučiasi įdėtų priedų skonis. Kvapas malonus, aromatingas, su prieskonių aromatu. Be pašalinio skonio ir kvapo
Konsistencija	Tvirta, stangri, tanki, traškanti

2 lentelė

Rodiklio pavadinimas	Charakteristika
Išvaizda, konsistencija	Šviežiai rauginti agurkai žalios spalvos, švarūs, nesuirę, traškūs, be didelių sėklų, pakankamai kieti. Ilgesnio rauginimo agurkai žalsvai pilkos spalvos, nesuirę, pakankamai traškūs, kietoki, be didelių sėklų.
Skonis ir kvapas	Pienarūgštis, būdingas raugintiems agurkams, be pašalinio skonio ir kvapo

3.4. Raugintų daržovių fizikiniai cheminiai rodikliai nurodyti **3** lentelėje.

3 lentelė

Rodiklio pavadinimas	Norma
Valgomosios druskos, ne daugiau kaip, %:	
kopūstuose	3,0
agurkuose	7,0
Kopūstų (be skystosios dalies) bendroje masėje, ne mažiau kaip, %	80,0
Agurkų (be skystosios dalies) bendroje masėje, ne mažiau kaip, %	55,0
Mineralinių priemaišų (žemių, smėlio ir kt.), ne daugiau kaip, %	0,08
Rūgštingumas kopūstų ir agurkų, perskaičiavus į pieno rūgštį, %	0,6 – 1,4
Rūgštingumas šviežiai raugtų agurkų, perskaičiavus į pieno rūgštį, %	0,2 – 0,4