

SCHEDA SALUMI CRUDI MACINATI



PRODOTTO _____ Campione n° _____ gg maturazione: _____
 Assaggiatore _____ data _____ ora _____

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Note descrittive
ESAME ESTERNO												
ESAME VISIVO DELLA FETTA												
ESAME OLFATTIVO	Odori											
	Intensità											
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Sapori											
	Aromi											
	Persistenza											
STRUTTURA	Consistenza											
	Masticabilità											
EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO												
PUNTEGGIO TOTALE											/ 100	

Note:

VOCABOLARIO DI SUPPORTO

ESAME ESTERNO

Tattile: Consistenza al tatto.

Visivo: Regolarità di forma; aspetto e colore del budello; eventuale piumatura. Legatura.

ESAME VISIVO DELLA FETTA

Colore del magro e colore del grasso. Grana, compattezza dell'impasto e uniformità di colore. Quantità e distribuzione del grasso e/o dei lardelli. Difetti (fessurazioni, occhiature, presenza di tendini, etc.) Pelabilità e tenuta della fetta (visivo e tattile).

ESAME OLFATTIVO

Odori: Stagionato, speziato. Altre componenti odorose (affumicato, aglio, vino, etc.). Carne fresca o altri difetti (acetico, rancido, muffa, putrido, etc.).

Intensità: Impatto olfattivo immediato degli odori positivi.

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

Sapori: Dolce, salato, acido, amaro, umami.

Aromi: Stagionato, speziato. Altre componenti aromatiche (affumicato, aglio, vino, etc.). Piccante (trigeminal). Carne fresca o altri difetti (acetico, rancido, muffa, putrido, etc.).

Persistenza: Durata della percezione dei sapori e degli aromi positivi.

STRUTTURA

Consistenza: Tenero, duro, gommoso, fibroso. Coeso o slegato. Succoso o asciutto. Scioglievole o stopposo.

Masticabilità: Facilità e piacere alla masticazione. Agevole o difficoltosa formazione del bolo da deglutire.

EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO

Giudizio complessivo sull'equilibrio tra le componenti olfattive, gustative e retro-olfattive, tenendo conto delle caratteristiche del prodotto.