

# SCHEMA SALUMI COTTI MACINATI



PRODOTTO \_\_\_\_\_ Campione n° \_\_\_\_\_

Assaggiatore \_\_\_\_\_ data \_\_\_\_\_ ora \_\_\_\_\_

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

Note:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## VOCABOLARIO DI SUPPORTO

### ESAME ESTERNO

**Tattile:** Consistenza al tatto.

**Visivo:** Regolarità di forma; aspetto e colore del budello/involucro; legatura. Sacche di grasso o gelatina, macchie, altri difetti.

### 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. Fessurazioni, occhiature, presenza di tendini, altri difetti (sacche di grasso e/o gelatina, untuosità, lucidità della fetta, etc.). Pelabilità e tenuta della fetta (visivo e tattile).

### ESAME OLFATTIVO

**Odori:** Carne cotta, speziatura. Altre componenti odorose (affumicato, aglio, vino, brodo, etc.). Odori anomali (acetico, rancido, muffa, putrido, etc.).

**Intensità:** Impatto olfattivo immediato degli odori positivi.

### ESAME GUSTO-OLFATTIVO

**Sapore:** Dolce, salato, acido, amaro, umami.

**Aromi:** Carne cotta, speziatura. Altre componenti aromatiche (affumicato, aglio, vino, brodo, etc.). Piccante (trigeminale). Aromi anomali (acetico, rancido, muffa, putrido, etc.).

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

### STRUTTURA

**Consistenza:** Tenero, duro, croccante, 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.