

# SCHEDA SALUMI SPALMABILI



PRODOTTO \_\_\_\_\_ Campione n° \_\_\_\_\_ gg maturazione: \_\_\_\_\_

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

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Note descrittive
<b>ESAME ESTERNO</b>												
<b>ESAME VISIVO DELL'IMPASTO</b>												
<b>ESAME OLFATTIVO</b>	Odori											
	Intensità											
<b>ESAME GUSTO-OLFATTIVO</b>	Sapori											
	Aromi											
	Persistenza											
<b>STRUTTURA</b>	Consistenza											
	Spalmabilità											
<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, colore e tipologia del budello; presenza e colore di eventuali muffe. Legatura.

### ESAME VISIVO DELL'IMPASTO

Colore del magro e colore del grasso, se distinguibili. Grana, omogeneità e compattezza dell'impasto. Intensità e uniformità di colore. Difetti (fessurazioni, occhiature, presenza di tendini, etc.). Eventuale presenza di semi, bucce di peperone o altri ingredienti evidenti.

### ESAME OLFATTIVO

**Odori:** Speziato, stagionato. Altre componenti odorose (affumicato, aglio, vino, peperone, peperoncino, etc.). Carne fresca o altri difetti (acetico, rancido, muffa, grasso di bassa qualità, etc.).

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

### ESAME GUSTO-OLFATTIVO

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

**Aromi:** Speziato, stagionato. Altre componenti aromatiche (affumicato, aglio, vino, peperone, peperoncino, etc.). Piccante (trigeminale). Carne fresca o altri difetti (acetico, rancido, muffa, putrido, etc.).

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

### STRUTTURA

**Consistenza:** Morbido o duro. Scioglievole o stopposo. Coeso o slegato.

**Spalmabilità:** Agevole stendibilità su pane o altro supporto edibile. Eventuali difetti (presenza di tendini, di pezzi o semi di peperone o di altre componenti non finemente tritate).

### EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO

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