



SALUMI IN SALOTTO

Serata di Addestramento #1

Prosciutto crudo 36 mesi

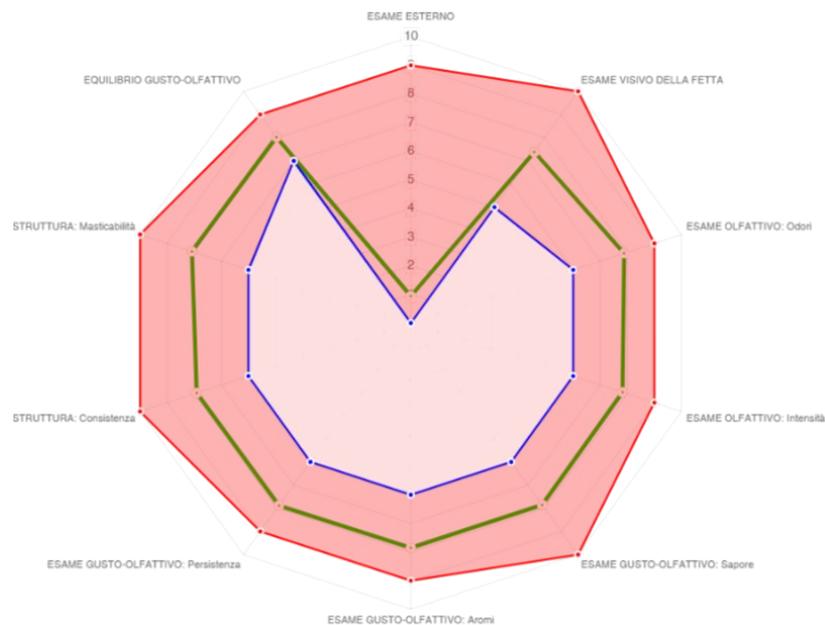
Lonzardo

Soppressata di testa

Mercoledì 22 Febbraio 2023

Prodotto	Prosciutto crudo 36 mesi	Scheda ONAS	SCHEDA PEZZI ANATOMICI INTERI CRUDI
Campione	C121_1	Panel Leader	@ONAS

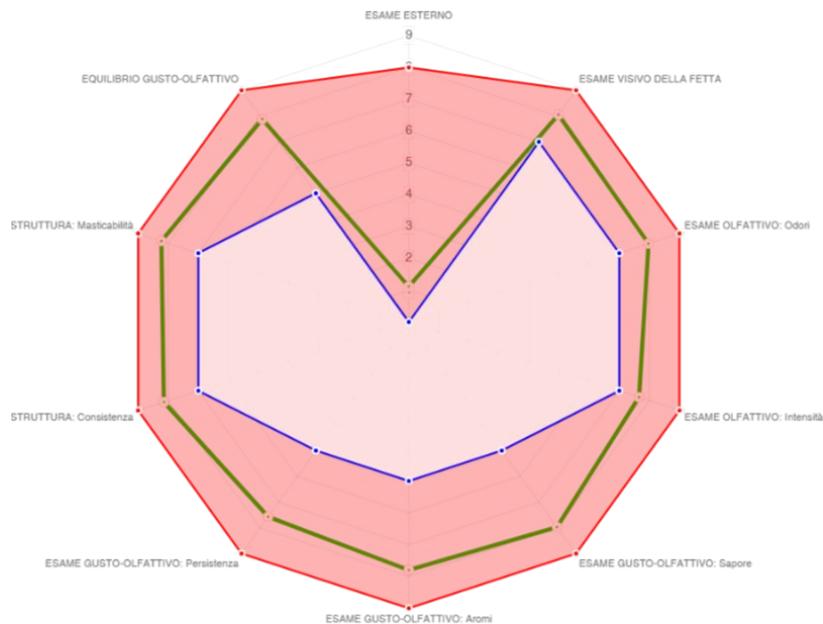
■ min
 ■ max
 ■ media



Descrittori	Somma	Media	Dev.std.	Mediana	
ESAME ESTERNO	32	0,97	2,62	0,00	
ESAME VISIVO DELLA FETTA	244	7,39	0,98	7,00	
ESAME OLFATTIVO	Odori	260	7,88	0,73	8,00
		Intensità	258	7,82	0,80
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Sapore	259	7,85	0,86	8,00
	Aromi	259	7,85	0,78	8,00
	Persistenza	259	7,85	0,82	8,00
STRUTTURA	Consistenza	262	7,94	0,81	8,00
	Masticabilità	267	8,09	0,83	8,00
EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO	265	8,03	0,80	8,00	
TOTALI	2365	71,67	7,14	71,00	

Prodotto	Lonardo	Scheda ONAS	SCHEDA PEZZI ANATOMICI INTERI CRUDI
Campione	C121_2	Panel Leader	@ONAS

min max media



Descrittori	Somma	Media	Dev.std.	Mediana	
ESAME ESTERNO	39	1,11	2,73	0,00	
ESAME VISIVO DELLA FETTA	282	8,06	0,75	8,00	
ESAME OLFATTIVO	Odori	279	7,97	0,65	8,00
	Intensità	268	7,66	0,58	8,00
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Sapore	279	7,97	0,91	8,00
	Aromi	273	7,80	0,82	8,00
	Persistenza	265	7,57	0,87	8,00
STRUTTURA	Consistenza	285	8,14	0,76	8,00
	Masticabilità	288	8,23	0,72	8,00
EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO	276	7,89	0,89	8,00	
TOTALI	2534	72,40	5,90	72,00	

Prodotto

Soppressa di Testa

Scheda ONAS

SCHEDA SALUMI COTTI MACINATI

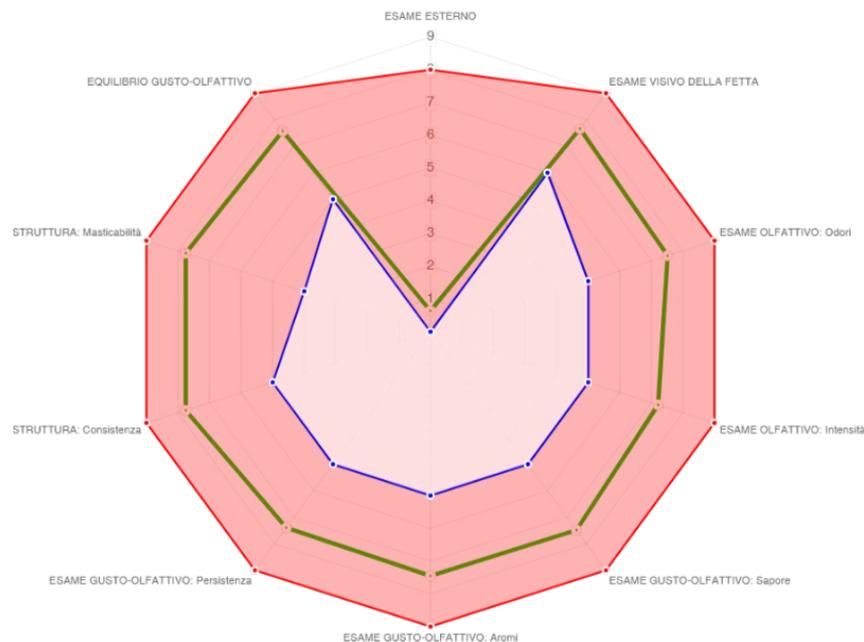
Campione

C121_3

Panel Leader

@ONAS

min max media



Descrittori	Somma	Media	Dev.std.	Mediana
ESAME ESTERNO	21	0,64	2,03	0,00
ESAME VISIVO DELLA FETTA	253	7,67	0,91	8,00
ESAME OLFATTIVO	248	7,52	0,93	8,00
Odori	238	7,21	0,84	7,00
Intensità	247	7,48	0,99	8,00
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	246	7,45	1,08	8,00
Sapore	244	7,39	1,07	8,00
Aromi	256	7,76	0,95	8,00
Persistenza	256	7,76	1,21	8,00
STRUTTURA	250	7,58	1,07	8,00
Consistenza				
Masticabilità				
EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO				
TOTALI	2259	68,45	7,67	70,00