

Scheda di valutazione sensoriale:

Punteggi assegnabili

- 1 – Aspetto esterno: Forma (diametro, lunghezza, peso),
Involucro (tipo di budello), punti da 1 a 5
- 2 – Aspetto interno: Stagionatura (tipologia delle muffe) punti
da 1 a 10
Colore carni, rapporti carni e grasso, punti
da 1 a 15
Profumo, punti da 1 a 15
- 3 – Consistenza all'assaggio: Resistenza alla masticazione, solubilità
grassi, untuosità, succosità delle parti
magre
Sensazioni finali: dolce, amaro, salato,
astringente, piccante, punti da 1 a 50
- 4 – Completezza dei Dati della Scheda tecnica: punti da 0 a 5

Punteggio massimo raggiungibile: 100

Sarà valutato sufficiente il campione con punteggio > a 50 punti.