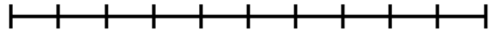
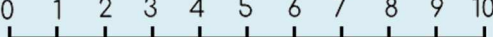




FICHA DE EVALUACIÓN SENSORIAL DESCRIPTIVA DE MIELES 2021							
Evaluador	TODOS	Clave de muestra	71_21	Fecha (dd/mm)	21/10/21	Coficiente	Puntuación (valor x coef.)
EXAMEN VISUAL							
Presentación (homogeneidad, espuma, grandes burbujas, separación de fases, fermentación, cristalización incompleta o defectuosa, etc.)	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 0: Muy mala presentación; 10: Muy buena presentación				0.11	9	
Limpieza (ausencia de partículas)	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 0: Muchas impurezas; 10: Limpieza elevada				0.11	9	
Anotaciones (estado físico, descripción del color, burbujas fermentación, defectos visuales, etc.)	Ámbar blanco, limpia, homogénea, transparente. Líquida.						
EN NARIZ: EXAMEN OLFATIVO DIRECTO							
Intensidad del olor	No perceptible <input type="checkbox"/> Débil <input checked="" type="checkbox"/> Intensidad media <input type="checkbox"/> Intenso <input type="checkbox"/> Muy intenso <input type="checkbox"/>						
Descripción del olor	Almibarado, acaramelado, floral fresco, cereo.				<i>Floral, afrutado, vegetal, aromático, cálido, animal, químico, degradado</i>		
Agrado	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 0: Muy poco agradable; 10: Muy agradable				0.17	8,1	
Anotaciones (presencia de olores extraños)							
EN BOCA: EXAMEN GUSTATIVO (sabores) Y OLFATIVO RETRONASAL (aromas)							
Intensidad de los sabores	Dulce: Débil <input type="checkbox"/> Intensidad media <input checked="" type="checkbox"/> Intenso <input checked="" type="checkbox"/> Muy intenso <input type="checkbox"/> Ácido: Ausente <input checked="" type="checkbox"/> Débil <input type="checkbox"/> Intensidad media <input type="checkbox"/> Intenso <input type="checkbox"/> Muy intenso <input type="checkbox"/> Amargo: Ausente <input checked="" type="checkbox"/> Débil <input type="checkbox"/> Intensidad media <input type="checkbox"/> Intenso <input type="checkbox"/> Muy intenso <input type="checkbox"/> Salado: Ausente <input checked="" type="checkbox"/> Débil <input type="checkbox"/> Intensidad media <input type="checkbox"/> Intenso <input type="checkbox"/> Muy intenso <input type="checkbox"/>						
Intensidad del aroma	No perceptible <input type="checkbox"/> Débil <input type="checkbox"/> Intensidad media <input checked="" type="checkbox"/> Intenso <input checked="" type="checkbox"/> Muy intenso <input type="checkbox"/>						
Descripción del aroma	A caramelo, floral.				<i>Floral, afrutado, vegetal, aromático, cálido, animal, químico, degradado</i>		
Persistencia/retrogusto	<i>Media. A caramelo.</i>						
Agrado	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 0: Muy poco agradable; 10: Muy agradable				0.37	8,5	
Anotaciones (presencia de sabores o aromas extraños)							

EN BOCA: EXAMEN TÁCTIL Y OTRAS SENSACIONES PERCIBIDAS			
Agrado textura	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10  0: Muy poco agradable; 10: Muy agradable	0.11	9
Anotaciones (presencia de defectos de textura)	Textura de lavanda		
IMPRESIÓN GENERAL	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10  0: Muy mala impresión; 10: Muy buena impresión	0.13	8,7
PUNTUACIÓN FINAL (0-10) Para una miel: <ul style="list-style-type: none"> • Monofloral de: .ROMERO..... (..... .) <input checked="" type="checkbox"/> • Milflores con (indicar en orden descendente): <input type="checkbox"/> 			87 puntos