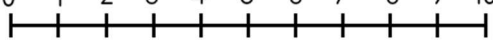
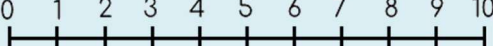




| FICHA DE EVALUACIÓN SENSORIAL DESCRIPTIVA DE MIELES 2023 | | | | | | | |
|--|---|------------------|--|---|------|------------|----------------------------|
| Evaluador | Todos | Clave de muestra | | Fecha (dd/mm) | | Coficiente | Puntuación (valor x coef.) |
| EXAMEN VISUAL | | | | | | | |
| Presentación (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 | 0,99 | | |
| Limpieza (ausencia de partículas) | 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 0: Muchas impurezas; 10: Limpieza elevada | | | 0.11 | 0,88 | | |
| Anotaciones (estado físico, descripción del color, burbujas fermentación, defectos visuales, etc.) | Color rojizo típico de tomillo, con textura acaramelada, se aprecia algo turbia. | | | | | | |
| EN NARIZ: EXAMEN OLFATIVO DIRECTO | | | | | | | |
| Intensidad del olor | No perceptible <input type="checkbox"/> Débil <input type="checkbox"/> Intensidad media <input checked="" type="checkbox"/> Intenso <input type="checkbox"/> Muy intenso <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| Descripción del olor | Afrutado, químico | | | <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 | 1,53 | | |
| 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 type="checkbox"/> Intenso <input checked="" type="checkbox"/> Muy intenso <input type="checkbox"/> Ácido: Ausente <input type="checkbox"/> Débil <input type="checkbox"/> Intensidad media <input checked="" type="checkbox"/> Intenso <input type="checkbox"/> Muy intenso <input type="checkbox"/> Amargo: Ausente <input type="checkbox"/> Débil <input checked="" type="checkbox"/> Intensidad media <input type="checkbox"/> Intenso <input type="checkbox"/> Muy intenso <input type="checkbox"/> Salado: Ausente <input type="checkbox"/> Débil <input checked="" 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 | Cálido, floral, aromático | | | <i>Floral, afrutado, vegetal, aromático, cálido, animal, químico, degradado</i> | | | |
| Persistencia/retrogusto | <i>Persistencia media-larga</i> | | | | | | |
| Agrado | 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 0: Muy poco agradable; 10: Muy agradable | | | 0.37 | 3,3 | | |
| 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 | 0,99 |
| Anotaciones (presencia de defectos de textura) | | | |
| IMPRESIÓN GENERAL | 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10  0: Muy mala impresión; 10: Muy buena impresión | 0.13 | 1,1 |
| <p align="center">PUNTUACIÓN FINAL (0-10)</p> <p>Para una miel:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Monofloral de: Tomillo..... (con toques a.....) <input checked="" type="checkbox"/> • Milflores con (indicar en orden): <input type="checkbox"/> | | | <p align="center">87 puntos Miel de tomillo</p> |