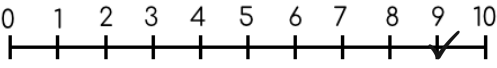
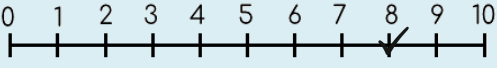




FICHA DE EVALUACIÓN SENSORIAL DESCRIPTIVA DE MIELES 2020							
Evaluador	TODOS	Clave de muestra	147_20	Fecha (dd/mm)	1.12.20	Coficiente	Puntuación (valor x coef.)
EXAMEN VISUAL							
Presentación (homogeneidad, espuma, grandes burbujas, separación de fases, fermentación, cristalización incompleta o defectuosa, etc.)		0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 0: Muy mala presentación; 10: Muy buena presentación				0.11	
Limpieza (ausencia de partículas)		0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 0: Muchas impurezas; 10: Limpieza elevada				0.11	
Anotaciones (estado físico, descripción del color, burbujas fermentación, defectos visuales, etc.)		Color ámbar claro.					
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		Manzanilla y aceituna.				<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	
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 checked="" 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 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 type="checkbox"/> Muy intenso <input type="checkbox"/>					
Descripción del aroma		Floral, manzanilla, caramelo.				<i>Floral, afrutado, vegetal, aromático, cálido, animal, químico, degradado</i>	
Persistencia/retrogusto		Persistencia media					
Agrado		0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 0: Muy poco agradable; 10: Muy agradable				0.37	
Anotaciones (presencia de sabores o aromas extraños)							

EN BOCA: EXAMEN TÁCTIL Y OTRAS SENSACIONES PERCIBIDAS			
Mieles líquidas: Viscosidad	Viscosidad media.		
Mieles cristalizadas: Cristales (dimensiones, forma, solubilidad)	Sin cristales.		
Otras sensaciones trigeminales (picor, astringencia, frescor)			
Agrado textura	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10  0: Muy poco agradable; 10: Muy agradable	0.11	
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	
JUICIO DE CALIDAD		JUICIO DE ORIGEN BOTÁNICO	
Defectos ausentes	<input checked="" type="checkbox"/>	Miel normal	<input type="checkbox"/>
Defectos leves	<input type="checkbox"/>	Miel buena	<input type="checkbox"/>
Defectos medios	<input type="checkbox"/>	Miel muy buena	<input checked="" type="checkbox"/>
Defectos graves (no aceptables)	<input type="checkbox"/>	Miel excelente	<input type="checkbox"/>
Defectos muy graves (no aceptables)	<input type="checkbox"/>		
PUNTUACIÓN FINAL (0-100)			84 puntos
Para una miel: <ul style="list-style-type: none"> Monofloral de: (con toques a.....) <input type="checkbox"/> Milflores con (indicar en orden descendente): <input checked="" type="checkbox"/> 			