

**SCHEDA DI VALUTAZIONE DEL
 PARMIGIANO-REGGIANO**

Data

Nome

Campione n°

Rischio idoneità basso <3,5
 Rischio idoneità elevato <2,5

ESAME VISIVO Idoneità punti.....su 7

Colore

giallo paglierino
 chiaro scuro
 1-----2-----3-----4-----5-----6-----7

Note Colore

Colore Omogeneità : omogeneo
 disomogeneo

Note omogeneità:.....

Aspetto

basso medio elevato
 occhi / spacchi n.
 ridotta media elevata
 occhi / spacchi dim.

Note

ODORE

Idoneità punti..... su 7

	debole			medio			elevato			
	1	2	3	4	5	6	7			
Intensità	1	2	3	4	5	6	7		
Lattico / burro	1	2	3	4	5	6	7		
Lattico /crosta	1	2	3	4	5	6	7		
Vegetale / verdura lessa	1	2	3	4	5	6	7		
Frutta / frutta secca	1	2	3	4	5	6	7		
Altro: Propionico/Butirrico/ Rancido/Acetico/Pungente	1	2	3	4	5	6	7		
Putrido/Stantio/ Stalla									

Nota - ulteriori descrittori:

.....

AROMA

	debole			medio			elevato			
	1	2	3	4	5	6	7			
Lattico / burro	1	2	3	4	5	6	7		
Lattico /crosta	1	2	3	4	5	6	7		
Frutta / frutta secca	1	2	3	4	5	6	7		
Animale / brodo di carne	1	2	3	4	5	6	7		
Speziato / noce moscata	1	2	3	4	5	6	7		
Altro:Propionico/Butirrico/ Rancido/ Acetico/Pungente/ Putrido/Stantio/ Stalla.....	1	2	3	4	5	6	7		

Nota - ulteriori descrittori:

.....

SAPORE

	debole			medio			elevato			
	1	2	3	4	5	6	7			
Dolce	1	2	3	4	5	6	7		
Salato	1	2	3	4	5	6	7		
Amaro	1	2	3	4	5	6	7		
Piccante	1	2	3	4	5	6	7		

Nota - ulteriori descrittori:

.....

AROMA E SAPORE

Idoneità punti..... su 7

<u>STRUTTURA</u>	1	2	3	4	5	6	7
Elasticità						
	1	2	3	4	5	6	7
Friabilità						
	1	2	3	4	5	6	7
Umidità						
	1	2	3	4	5	6	7
Solubilità						
	1	2	3	4	5	6	7
Granulosità						
Nota: ulteriori descrittori							
STRUTTURA Idoneità punti su 7							

Note:.....
.....
.....
.....
.....