



FICHA DE EVALUACIÓN SENSORIAL DESCRIPTIVA DE MIELES 2019				
Fecha	10.10.2019	Clave de muestra	57_19 (Nº1, Multifloral)	
EXAMEN VISUAL				
Estado físico	Líquida			
Limpieza/homogeneidad	Limpia y homogénea			
Color	Ámbar ligeramente oscuro	Blanco agua, extra blanco, blanco, ámbar extra claro, ámbar claro, ámbar medio, ámbar oscuro, ámbar muy oscuro		
Otros (turbidez, transparencia)	Transparente			
EXAMEN OLFATIVO DIRECTO (En nariz)				
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	Caramelo, un poco tostado, frutos secos, plastilina, frutas desecadas		<i>Floral, afrutado, vegetal, aromático, cálido, animal, químico, degradado</i>	
Presencia de olores extraños	-			
EXAMEN GUSTATIVO (En boca)				
Sabor	<i>Dulce</i>	<i>Ácido</i>	<i>Salado</i>	<i>Amargo</i>
	Poco <input type="checkbox"/>	Poco <input type="checkbox"/>	Nada <input checked="" type="checkbox"/>	Nada <input type="checkbox"/>
	Medio <input checked="" type="checkbox"/>	Medio <input checked="" type="checkbox"/>	Poco <input type="checkbox"/>	Poco <input checked="" type="checkbox"/>
	Mucho <input type="checkbox"/>	Mucho <input type="checkbox"/>		Mucho <input type="checkbox"/>
EXAMEN OLFATIVO RETRONASAL (En boca)				
Intensidad del aroma	No perceptible <input type="checkbox"/> Débil <input type="checkbox"/> Intensidad media <input type="checkbox"/> Intenso <input checked="" type="checkbox"/> Muy intenso <input type="checkbox"/>			
Descripción del aroma	Fruta tropical, un poco balsámico, frutal, químico. Albaricoques, floral		<i>Floral, afrutado, vegetal, aromático, cálido, animal, químico, degradado</i>	
Presencia de aromas extraños	-			
Persistencia/retrogusto	Larga/ Floral-herbáceo			
EXAMEN TÁCTIL Y OTRAS SENSACIONES PERCIBIDAS (En boca)				
Viscosidad/fluidez	Fluida			
Cristales (dimensiones, forma, solubilidad)	No perceptibles			
Otras sensaciones	Astringente			
DEFECTOS PERCEPTIBLES				
<input type="checkbox"/> Impurezas <input type="checkbox"/> Espumas <input type="checkbox"/> Separación de fases <input type="checkbox"/> Cristalización incompleta o defectuosa <input type="checkbox"/> Olor/aroma a fermentación o extraño a _____ <input type="checkbox"/> Otros _____				
JUICIO DE CALIDAD			JUICIO DE ORIGEN BOTÁNICO	
57_10 Defectos ausentes	3 <input checked="" type="checkbox"/>	Miel buena	1 <input type="checkbox"/>	Milflores. MUY BUENA. 87 puntos <input checked="" type="checkbox"/>
Defectos leves	2 <input type="checkbox"/>	Miel muy buena	2 <input checked="" type="checkbox"/>	Otros <input type="checkbox"/>
Defectos graves-no aceptables	1 <input type="checkbox"/>	Miel excelente	3 <input type="checkbox"/>	Olor y sabor no tienen nada que ver. El amargo ¿?, desaparece enseguida. Original