



FICHA DE EVALUACIÓN SENSORIAL DESCRIPTIVA DE MIELES 2019				
Fecha	58_19	Clave de muestra	Muestra 2. Miel de madroño	
EXAMEN VISUAL				
Estado físico	Cristalizada			
Limpieza/homogeneidad	Limpia y homogénea			
Color	Ámbar amarillento	Blanco agua, extra blanco, blanco, ámbar extra claro, ámbar claro, ámbar medio, ámbar oscuro, ámbar muy oscuro		
Otros (turbidez, transparencia)	Turbia por cristalización			
EXAMEN OLFATIVO DIRECTO (En nariz)				
Intensidad del olor	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 olor	Café, herbal, café tostado.		Floral, afrutado, vegetal, aromático, cálido, animal, químico, degradado	
Presencia de olores extraños	No			
EXAMEN GUSTATIVO (En boca)				
Sabor	<i>Dulce</i>	<i>Ácido</i>	<i>Salado</i>	<i>Amargo</i>
	Poco <input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> Mucho <input type="checkbox"/>	Poco <input checked="" type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Mucho <input type="checkbox"/>	Nada <input checked="" type="checkbox"/> Poco <input type="checkbox"/>	Nada <input type="checkbox"/> Poco <input type="checkbox"/> Mucho <input checked="" 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	Amargo-café, vinoso		Floral, afrutado, vegetal, aromático, cálido, animal, químico, degradado	
Presencia de aromas extraños	No			
Persistencia/retrogusto	Amargo			
EXAMEN TÁCTIL Y OTRAS SENSACIONES PERCIBIDAS (En boca)				
Viscosidad/fluidez	Viscosa			
Cristales (dimensiones, forma, solubilidad)	No perceptibles			
Otras sensaciones	-			
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	
Defectos ausentes	3 <input type="checkbox"/>	Miel buena	1 <input type="checkbox"/>	Milflores. <input type="checkbox"/>
Defectos leves	2 <input type="checkbox"/>	Miel muy buena	2 <input checked="" type="checkbox"/>	Otros <input checked="" type="checkbox"/>
Defectos graves-no aceptables	1 <input type="checkbox"/>	Miel excelente	3 <input type="checkbox"/>	Miel de madroño 84 puntos