



## Rapport de dégustation – Viande séchée du Valais

Séance de dégustation du (date) : .....

Echantillon n° ..... et nature du morceau : .....

Dégustateur : .....

A remplir **après dégustation** par le responsable de la dégustation

Raison sociale du producteur: .....

NPA/Lieu : .....

Viande trop fraîche

L'évaluation de chaque aspect peut être notifiée de 2 manières: par une case à cocher ou une note

Les cases à cocher suivent le code de couleurs suivant :

Barème d'évaluation :

Conformité

Non conformité non éliminatoire

Non conformité éliminatoire

Le barème de notation est quant à lui établi de la manière suivante: les moyennes par aspect (visuel, odeur, goût et consistance) doivent toutes être supérieures à 2 pour que le produit soit déclaré "conforme". Les demi-points sont acceptés.

Les critères dominants (positifs ou négatifs) sont à entourer.

Aspect visuel (1)	Test à réaliser sur un produit séché et fini					Note	
Aspect de la coupe :	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		...../1
	Absence de crevasse Coupe franche Humidité homogène 1 point		Quelques crevasses Coupe pas très nette Moyennement humide 0.5 point		Beaucoup de crevasses Coupe pas nette Très humide, Présence de nerfs Bords croûtés et/ou secs 0 point		
Couleur	Noir 0 Punkt	Rouge sombre 0.5 Pkt	Rouge 1 Pkt	Rouge clair 0,5 Pkt	Rose 0 Pkt	...../1	
Homogénéité de la couleur :	Régulière Unie Homogène		Irrégulière Tacheté Auréolé			...../1	
 1 point    0.5 point    0 point							
<b>Total "aspect visuel"</b>						...../3	

Odeur (2)	Test à réaliser sur un produit séché et fini						Note
Odeur :	Agréable Aromatique Carnée Nette			Rance Ammoniacale Etouffée Moisie Acide			...../3
 3 pts    2,5 pts    2 pts    1,5 pt    1 pt    0,5 pt    0 pt							
<b>Total "odeur"</b>						...../3	

ECHANTILLON N°:.....

