



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

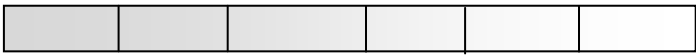
Non conformité non éliminatoire

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"/> Absence de crevasse Coupe franche Humidité homogène 1 point		<input type="checkbox"/> Quelques crevasses Coupe pas très nette Moyennement humide 0.5 point		<input type="checkbox"/> Beaucoup de crevasses Coupe pas nette Très humide, Présence de nerfs Bords croûtés et/ou secs 0 point/1
Couleur	<input type="checkbox"/> Noir 0 Punkt	<input type="checkbox"/> Rouge sombre 0.5 Pkt	<input type="checkbox"/> Rouge 1 Pkt	<input type="checkbox"/> Rouge clair 0,5 Pkt	<input type="checkbox"/> Rose 0 Pkt/1
Homogénéité de la couleur :	Régulière Unie Homogène		Irrégulière Tacheté Auréolé		/1
						
Total "aspect visuel"					/3

Odeur (2)	Test à réaliser sur un produit séché et fini						Note
Odeur :	Agréable Aromatique Carnée Nette			Rance Ammoniacale Etouffée Moisie Acide		/3
							
Total "odeur"						/3

ECHANTILLON N°:.....

