




ALLEGATO 3

SCHEDA ONAF PER LA VALUTAZIONE ORGANOLETTICA DEI FORMAGGI

12060 GRINZANE CAVOUR Via Castellis, 5 tel. 0173 231108 Fax 0173 230028 www.onaf.it				SCHEDA ONAF PER LA VALUTAZIONE ORGANOLETTICA DEI FORMAGGI						
CAMPIONE N: _____										
COMMISSIONE _____										
LOCALITÀ/DATA _____										
DENOMINAZIONE _____										
CATEGORIA _____										
NOTE DI PRESENTAZIONE _____										

ASPETTO ESTERIORE										
		4	5	6	7	8	9	10		
		passimo		insufficiente		sufficiente		discreto		
		buono		ottimo		eccezionale				
										DIFETTI <input type="checkbox"/> dimensioni <input type="checkbox"/> scalzo <input type="checkbox"/> facce <input type="checkbox"/> crosta
ASPETTO DELLA PASTA										
	colore	4	5	6	7	8	9	10		
	occhiatura	4	5	6	7	8	9	10		
	erborinatura	4	5	6	7	8	9	10		
	struttura	4	5	6	7	8	9	10		
										ALTERAZIONI <input type="checkbox"/> colore <input type="checkbox"/> occhiatura <input type="checkbox"/> sfoglia <input type="checkbox"/> gonfiore
PERCEZIONI OLFACTIVE E GUSTATIVE, GUSTO-OLFACTIVE E TATTILI										
	odore/aroma	8	10	12	14	16	18	20		
	sapore	8	10	12	14	16	18	20		
	struttura	8	10	12	14	16	18	20		
										ALTERAZIONI <input type="checkbox"/> odore <input type="checkbox"/> sapore <input type="checkbox"/> aroma
MATURAZIONE										
										<input type="checkbox"/> giovane <input type="checkbox"/> pronto <input type="checkbox"/> passato
CONFORME AL DISCIPLINARE										
		<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO							
NOTE										

PUNTEGGIO TOTALE										
<input style="width: 100px; height: 20px; border: 2px solid orange;" type="text"/>										
LA COMMISSIONE										

(Revisione scheda settembre 2011)