|  |
| --- |
| FICHA DE CATAPOSTRES Y ELABORACIONES DE PANADERÍA-BOLLERÍAALÉRGENOS Y DIABETES\*Señalar la valoración de cada parámetro siendo 5 muy bueno y 1 muy malo o muy desagradable. |
| COLOR | 1 | **SABOR** | 1 |
| 2 | 2 |
| 3 | 3 |
| 4 | 4 |
| 5 | 5 |
| AROMA | 1 | **SE AJUSTA A LAS CARACTERÍSTICAS DEL POSTRE O ELABORACIÓN ORIGINAL** ( Se refiere a la elaboración tradicional sin sustitución de elementos alérgenos) | 1 |
| 2 | 2 |
| 3 | 3 |
| 4 | 4 |
| 5 | 5 |
| TEXTURA | 1 | **INCORPORARÍA ESTA ELABORACIÓN EN SU DIETA HABITUAL** | 1 |
| 2 | 2 |
| 3 | 3 |
| 4 | 4 |
| 5 | 5 |
| NOMBRE y APELLIDOS: |  |
| TIPO DE ALERGIA, INTOLERANCIA O DIABETES: |  |
| OBSERVACIONES Y COMENTARIOS SOBRE LA ELABORACIÓN: |