

 Cualimetría y Metrología Química		FICHA DE GATA (Miel de Granada D.O.P.)
		FAV IT MIE Rev 1.3 Fecha May 18

Código de la muestra:

Fecha:

Nombre del catador:

Firma:

Nº catador:

MARCAR CON UNA X LA INTENSIDAD DE LOS DESCRIPTORES PERCIBIDOS, con ayuda de la hoja de vocabulario específico de mieles

		INTENSIDAD DE PERCEPCIÓN			
		1	2	3	4
ETAPA OLFATO-GUSTATIVA (Descriptores de olor, sabor y flavor)	Olor, sabor y flavor predominante (no perceptible, bajo, medio/ moderado, intenso)				
	<input type="checkbox"/> Floral <input type="checkbox"/> Floral a azahar *				
	<input type="checkbox"/> Manzana madura *				
	<input type="checkbox"/> Balsámico *				
	<input type="checkbox"/> Frutos secos *				
	Sabor dulce (*) (no perceptible, bajo, medio, alto/muy dulce)				
	Sabor ácido (*) (no perceptible, bajo, medio, alto)				
	Retrogusto amargo (*) (no perceptible, bajo, medio, alto)				
Persistencia (*) (no perceptible, baja, media, alta)					
ETAPA TÁCTIL (Descriptores de textura en boca)	Astringencia (Taninos *) (no perceptible, baja, media, alta)				
	Consistencia	Fluida sin cristalizar (*)			<input type="checkbox"/>
		Sólida cristalizada homogénea			<input type="checkbox"/>
Sólida cristalizada heterogénea				<input type="checkbox"/>	

(*) Descriptores mencionados en pliego condiciones de la D.O.P. Miel de Granada