



BOTILLO COCINADO

FECHA \_\_\_\_\_

Nombre y Apellidos \_\_\_\_\_

Codificación de la muestra \_\_\_\_\_

### APRECIACIÓN VISUAL

Integridad de la tripa	_____	_____	_____	_____
Aspecto externo	_____	_____	_____	_____
Aspecto interno	_____	_____	_____	_____

### APRECIACIÓN OLFATIVO-GUSTATIVA

Olor	_____	_____	_____	_____
Sabor	_____	_____	_____	_____
Sensación ardiente/picante	_____	_____	_____	_____
Aroma	_____	_____	_____	_____
Regusto	_____	_____	_____	_____

### TEXTURA

Facilidad de separación	_____	_____	_____	_____
Terneza	_____	_____	_____	_____
Jugosidad	_____	_____	_____	_____
Ausencia de esquirras	_____	_____	_____	_____
Ausencia de resto de masticación	_____	_____	_____	_____

OBSERVACIONES \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

PUNTUACIÓN MEDIA \_\_\_\_\_ /13= \_\_\_\_\_