



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 esquiras             | _____ | _____ | _____ |
| Ausencia de resto de masticación | _____ | _____ | _____ |

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

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