



PIANO DI CONTROLLO DEL "Salame Piemonte"

**SCHEDA DI VALUTAZIONE CARATTERISTICHE
FISICO/ORGANOLETTICHE SALAME PIEMONTE**

ALL 2

SALUMIFICIO: _____

CAMPIONE N°: _____ del LOTTO (avviato al confezionamento): _____

Specifiche	Valori attesi	Esito
a) organolettiche		
<input type="checkbox"/> Aspetto esterno	<input type="checkbox"/> Forma cilindrica o incurvata per le pezzature più piccole.	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> Non Conforme
<input type="checkbox"/> Consistenza	<input type="checkbox"/> il prodotto si presenta compatto e di consistenza morbida. Non sono presenti aponeurosi evidenti.	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> Non Conforme
<input type="checkbox"/> Aspetto al taglio	<input type="checkbox"/> la fetta si presenta compatta e omogenea, caratterizzata dalla tipica coesione delle frazioni muscolari e adipose che risultano piuttosto "allungate". Il pepe è presente in pezzi e/o in polvere..	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> Non Conforme
<input type="checkbox"/> Colore:	<input type="checkbox"/> rosso rubino	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> Non Conforme
<input type="checkbox"/> Odore:	<input type="checkbox"/> delicato, di carne matura, di stagionato, di vino e di aglio	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> Non Conforme
<input type="checkbox"/> Sapore	<input type="checkbox"/> dolce e delicato, leggermente speziato (pepe e noce moscata), buona persistenza aromatica, mai acido, salatura equilibrata	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> Non Conforme
b) fisiche		
<input type="checkbox"/> peso	<input type="checkbox"/> non inferiore a 300g	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> Non Conforme

OSSERVAZIONI:

Data: _____

FIRMA: _____