



FICHA DE EVALUACIÓN SENSORIAL DESCRIPTIVA DE MIELES 2019				
Fecha	17.10.2019	Clave de muestra	45_19	
EXAMEN VISUAL				
Estado físico	Líquida			
Limpieza/homogeneidad	Limpia y homogénea			
Color	Ámbar rojizo	Blanco agua, extra blanco, blanco, ámbar extra claro, ámbar claro, ámbar medio, ámbar oscuro, ámbar muy oscuro		
Otros (turbidez, transparencia)	Ligeramente turbia			
EXAMEN OLFATIVO DIRECTO (En nariz)				
Intensidad del olor	No perceptible <input type="checkbox"/> Débil <input type="checkbox"/> Intensidad media <input checked="" type="checkbox"/> Intenso <input type="checkbox"/> Muy intenso <input type="checkbox"/>			
Descripción del olor	Flores, láctico, animal, tostado, café, caramelo nata.		<i>Floral, afrutado, vegetal, aromático, cálido, animal, químico, degradado</i>	
Presencia de olores extraños	-			
EXAMEN GUSTATIVO (En boca)				
Sabor	<i>Dulce</i>	<i>Ácido</i>	<i>Salado</i>	<i>Amargo</i>
	Poco <input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> Mucho <input type="checkbox"/>	Poco <input checked="" type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Mucho <input type="checkbox"/>	Nada <input checked="" type="checkbox"/> Poco <input type="checkbox"/>	Nada <input checked="" type="checkbox"/> Poco <input type="checkbox"/> Mucho <input type="checkbox"/>
EXAMEN OLFATIVO RETRONASAL (En boca)				
Intensidad del aroma	No perceptible <input type="checkbox"/> Débil <input type="checkbox"/> Intensidad media <input type="checkbox"/> Intenso <input checked="" type="checkbox"/> Muy intenso <input type="checkbox"/>			
Descripción del aroma	Balsámico, infusión rooibos, tostado, especiado, un poco pasas.		<i>Floral, afrutado, vegetal, aromático, cálido, animal, químico, degradado</i>	
Presencia de aromas extraños	-			
Persistencia/retrogusto	Larga			
EXAMEN TÁCTIL Y OTRAS SENSACIONES PERCIBIDAS (En boca)				
Viscosidad/fluidez	Viscosa			
Cristales (dimensiones, forma, solubilidad)	-			
Otras sensaciones	Astringente			
DEFECTOS PERCEPTIBLES				
<input type="checkbox"/> Impurezas <input type="checkbox"/> Espumas <input type="checkbox"/> Separación de fases <input type="checkbox"/> Cristalización incompleta o defectuosa <input type="checkbox"/> Olor/aroma a fermentación o extraño a _____ <input type="checkbox"/> Otros _____				
JUICIO DE CALIDAD			JUICIO DE ORIGEN BOTÁNICO	
Defectos ausentes	3 <input type="checkbox"/>	Miel buena	1 <input type="checkbox"/>	Milflores. 87 puntos <input checked="" type="checkbox"/>
Defectos leves	2 <input type="checkbox"/>	Miel muy buena	2 <input checked="" type="checkbox"/>	Otros <input type="checkbox"/>
Defectos graves-no aceptables	1 <input type="checkbox"/>	Miel excelente	3 <input type="checkbox"/>	