

Attenzione!!!

- Su nomina di punteggi differenziati entro un gruppo viene valutato il punteggio minore
- Se entro un gruppo vengono valutati più punteggi uguali viene valutato il prossimo inferiore

Lotto:	
Composto da n.	Speck
stagionatura	
settimane	

Produttore:

	richiesta l'analisi di laboratorio
--	------------------------------------

data inizio lavorazione:

	cod. registro
--	---------------

Fattore ponderato =	Valutazione ponderata
----------------------------	------------------------------

motivazione:

cod.	requisiti da valutare	punteggio
------	-----------------------	-----------

cod.	requisiti da valutare	punteggio
------	-----------------------	-----------

1) Aspetto esteriore speck intero

Valutazione: 5 4,5 4 3 2 1 0

X 1 =	
-------	--

1.1	Macchie di catrame	4,5	4	3	2	1	0	1.10	Colore troppo scuro e/o troppo chiaro	4,5	4	3					
1.2	Fessurazioni	4,5	4	3				1.11	Ematomi		4		2				0
1.3	Difetti di rifilatura	4,5	4	3	2	1	0	1.12	Consistenza molle (compressione	4,5	4	3	2	1			0
1.4	Difetti di affumicatura	4,5	4	3													
1.5	Piegature e deformazioni	4,5	4	3	2	1	0										
1.6	Setole	4,5	4	3													
1.7	Muffe	4,5	4	3	2												
1.8	Eccesso di lieviti	4,5	4	3				9.98	altri difetti	4,5	4	3	2	1			0
1.9	Acari				2	1	0	9.99	non valutabile								0

2) Aspetto interno al taglio

Valutazione: 5 4.5 4 3 2 1 0

X	3	=	
---	---	---	--

2.1	Fessurazioni	4,5	4	3	2	1	0	2.11	Eccesso di grasso di copertura	4,5	4	3	2	1	0	
2.2	Bordi secchi e scuri	4,5	4	3	2			2.12	Colore troppo chiaro del magro	4,5	4	3				
2.3	Macchie grige	4,5	4	3	2			2.13	Eccesso di marezatura	4,5	4	3	2	1		
2.4	Colore grigiastro diffuso	4,5	4	3	2			2.14	Errori di salatura	4,5	4	3	2	1		
2.5	Macchie verdi	4,5	4	3	2											
2.6	Iridescenza del magro	4,5	4	3	2											
2.7	Microemorragie nel magro e nel grasso	4,5	4	3	2											
2.8	Ematomi nel magro e nel grasso		4		2											
2.9	Grasso di colore grigiastro	4,5	4	3	2				9.98	altri difetti	4,5	4	3	2		1
2.10	Grasso di colore giallastro	4,5	4	3	2				9.99	non valutabile						

3) Consistenza

Valutazione: 5 4,5 4 3 2 1 0

X 2 =	
-------	--

[illegible]

4) Odore e gusto

Valutazione: 5 4,5 4 3 2 1 0

X 4 =	
-------	--

4.1	Assenza di profumo e/o odore di fumo	4,5	4	3	2	1	0	4.11	Assenza di gusto	4,5	4	3	2	1	0
4.2	Odore catramoso	4,5	4	3	2	1	0	4.12	Impasta alla masticazione	4,5	4	3	2	1	0
4.3	Odore rancido (associato al gusto)	4,5	4	3	2	1	0								
4.4	Odore "di pesce"	4,5	4	3	2	1	0								
4.5	Odore ammuffito	4,5	4	3	2	1	0								
4.6	Odore putrescente	4,5	4	3	2	1	0								
4.8	Gusto eccessivamente salato	4,5	4	3	2	1	0								
4.9	Gusto dolciastro	4,5	4	3	2	1	0								
4.10	Gusto acido	4,5	4	3	2	1	0	9.98	altri difetti	4,5	4	3	2	1	0
4.11	Gusto amaro	4,5	4	3	2	1	0	9.99	non valutabile						0

$$\frac{\text{Valutazione totale ponderata}}{\text{Somma fattori ponderati}} = \frac{\quad}{10} = \text{Punteggio}$$

conforme	≥ 4
non conforme	< 4

Firma del controllore:

Data: