

SCHEDA DI VALUTAZIONE DEL PARMIGIANO REGGIANO

Data

Nome

Campione n°

Rischio idoneità basso < 3,5
Rischio idoneità elevato < 2,5

ESAME VISIVO

Idoneità punti:

Colore

chiaro paglierino scuro
1-----2-----3-----4-----5-----6-----7

Altre Note Colore

Dal Disciplinare di produzione del
Parmigiano Reggiano:

- **colore della pasta:** da leggermente paglierino a paglierino
- **aroma e sapore della pasta** caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante
- **struttura della pasta:** minutamente granulosa, frattura a scaglia

ODORE

	debole			medio		elevato	
	1	2	3	4	5	6	7
Intensità dell'odore						

Lattico / burro	1	2	3	4	5	6	7
						

Altro: Propionico/Butirrico/ Rancido/Acetico/Pungente/Stalla Putrido/Stantio/	1	2	3	4	5	6	7
						

Idoneità punti:

Note:

AROMA e SAPORE

Lattico / burro	1	2	3	4	5	6	7
						

Animale / brodo di carne	1	2	3	4	5	6	7
						

Altro: Propionico/Butirrico/ Rancido/Acetico/Pungente/Stalla Putrido/Stantio/	1	2	3	4	5	6	7
						

Piccante	1	2	3	4	5	6	7
						

Idoneità punti:

Note:

STRUTTURA

Elasticità	1	2	3	4	5	6	7
						

Solubilità	1	2	3	4	5	6	7
						

Granulosità	1	2	3	4	5	6	7
						

Idoneità punti:

Note: