SYNDICAT DE DÉFENSE DU FROMAGE DE CHAOURCE - AOP

FICHE DE DEGUSTATION - VERSION DU 08/12/2016

NOM :

DATE :

PÂTE-TEXTURE ET GOÛT	TEMOIN	N° A	N° B	N° C	N° D	N° E
Pâte (vue) :						
Affinage progressif à coulant sous croûte						
Pâte homogène à ouverte (trous de moulage)						
Texture (toucher) :						
Trop ferme à trop souple						
Collante - fondante, onctueuse - pâteuse, sèche						
Fine à trop granuleuse						
Croûte fine à cartonneuse						
: Défaut (ne pas cocher entre 2 cases)						
: Commentaires						
Total	/ 10	/ 10	/ 10	/ 10	/ 10	/ 10
Goût :						
Salé : fade - léger - excès						
Acide : léger à excès						
Amer : absent à trop intense						
: Défaut (ne pas cocher entre 2 cases)						
: Défaut rédhibitoire (fromage non conforme) = mettre une note < 10						
Arômes (cf. arbre du goût) :						
Lactique frais : absence à excès						
Précisez (cochez) : crème...	○ crème ○ beurre ○ lait ensemencé ○ caillé frais	○ crème ○ beurre ○ lait ensemencé ○ caillé frais	○ crème ○ beurre ○ lait ensemencé ○ caillé frais	○ crème ○ beurre ○ lait ensemencé ○ caillé frais	○ crème ○ beurre ○ lait ensemencé ○ caillé frais	○ crème ○ beurre ○ lait ensemencé ○ caillé frais
Végétal : absence à excès						
Précisez (cochez) : champignon frais, fondue de Chaource aux champignons...	○ champignons frais ○ fondue ○ sous-bois ○ foin/herbe ○ légumes au beurre	○ champignons frais ○ fondue ○ sous-bois ○ foin/herbe ○ légumes au beurre	○ champignons frais ○ fondue ○ sous-bois ○ foin/herbe ○ légumes au beurre	○ champignons frais ○ fondue ○ sous-bois ○ foin/herbe ○ légumes au beurre	○ champignons frais ○ fondue ○ sous-bois ○ foin/herbe ○ légumes au beurre	○ champignons frais ○ fondue ○ sous-bois ○ foin/herbe ○ légumes au beurre
Autres arômes recherchés : absence à excès						
Précisez : noisette...						
Goût désagréable / anormal : absence à excès						
Précisez : rance, ammoniaqué, bleu...						
Total	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20

SYNDICAT DE DÉFENSE DU FROMAGE DE CHAOURCE - AOP
FICHE DE DEGUSTATION - VERSION DU 08/12/2016

NOM :
DATE :

PÂTE-TEXTURE ET GOÛT	N° F	N° G	N° H	N° I	COMMERCE	
Pâte (vue) :						
Affinage progressif à coulant sous croûte						
Pâte homogène à ouverte (trous de moulage)						
Texture (toucher) :						
Trop ferme à trop souple						
Collante - fondante, onctueuse - pâteuse, sèche						
Fine à trop granuleuse						
Croûte fine à cartonneuse						
: Défaut (ne pas cocher entre 2 cases)						
: Commentaires						
Total	/ 10	/ 10	/ 10	/ 10	/ 10	/ 10
Goût :						
Salé : fade - léger - excès						
Acide : léger à excès						
Amer : absent à trop intense						
: Défaut (ne pas cocher entre 2 cases)						
: Défaut rédhibitoire (fromage non conforme) = mettre une note < 10						
Arômes (cf. arbre du goût) :						
Lactique frais : absence à excès						
Précisez (cochez) : crème...	○ crème ○ beurre ○ lait ensemencé ○ caillé frais	○ crème ○ beurre ○ lait ensemencé ○ caillé frais	○ crème ○ beurre ○ lait ensemencé ○ caillé frais	○ crème ○ beurre ○ lait ensemencé ○ caillé frais	○ crème ○ beurre ○ lait ensemencé ○ caillé frais	○ crème ○ beurre ○ lait ensemencé ○ caillé frais
Végétal : absence à excès						
Précisez (cochez) : champignon frais, fondue de Chaource aux champignons...	○ champignons frais ○ fondue ○ sous-bois ○ foin/herbe ○ légumes au beurre	○ champignons frais ○ fondue ○ sous-bois ○ foin/herbe ○ légumes au beurre	○ champignons frais ○ fondue ○ sous-bois ○ foin/herbe ○ légumes au beurre	○ champignons frais ○ fondue ○ sous-bois ○ foin/herbe ○ légumes au beurre	○ champignons frais ○ fondue ○ sous-bois ○ foin/herbe ○ légumes au beurre	○ champignons frais ○ fondue ○ sous-bois ○ foin/herbe ○ légumes au beurre
Autres arômes recherchés : absence à excès						
Précisez : noisette...						
Goût désagréable / anormal : absence à excès						
Précisez : rance, ammoniaqué, bleu...						
Total	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20