CONCOURS des miels lorrains : Fiche d'analyse sensorielle miel 2023

Date:..... Nom du dégustateur:.....

Ech. N°:..... Origine florale:.....

État physique:..... Provenance:.....

• **EXAMEN VISUEL** (Couleur • propreté • homogénéité • cristallisation):

NOTE: /5

• **SENSATIONS OLFACTIVES PERÇUES** (intensité • qualités • défauts):

NOTE: /5

• **SENSATIONS GUSTATIVES PERÇUES** (arômes • saveurs • arrière-goûts éventuels • intensité • qualités • défauts):

NOTE: /5

• **SENSATIONS TACTILES PERÇUES** (sur miel liquide ou cristallisé):

NOTE: /5

• **JUGEMENT GLOBAL DU DÉGUSTATEUR** (très supérieur • supérieur • bon • moyen • limite • médiocre • inférieur • très inférieur):

NOTE TOTALE: