

Протокол дегустации №32

Цель: Дегустация хлебобулочных и кондитерских изделий компании ООО «ТК ИНАГРО».

Место проведения: ОАО «Павлово-Посадский хлебозавод»

Дата проведения: 20.09.2011

В обработку принято 6 анкет.

Контактное лицо: Кузьмичева Юлия, тел.: 8-964-768-21-92,

e-mail: [marketposad-hleb@mail.ru](mailto:marketposad-hleb@mail.ru)

Технолог ТК «ИНАГРО»: Котов Роман

Начальник производственной лаборатории предприятия: Рожкова Любовь Степановна

**Оценка х/б изделий**

□

**Наименование изделия**

**Хлебные злаки**

**Мультизлак**

**Кукурузный Супер**

**Рогген**

**Вкус**

**1.Свойственный**

4

4

4

5

2.Несвойственный

1

1

2

1

3.Кислый

1

1

-

Запах

1.Выраженный аромат

2

2

2

6

2.Невыраженный аромат

3

3

4

-

3.Имеет посторонний запах

1

1

-

-

**Состояние мякиша**

1. **Равномерная пористость**

4

5

5

2

2. **Неравномерная пористость**

2

1

1

4

3.Плотный мякиш

-

-

-

-

4.Заминающийся мякиш

-

-

-

-

5. Следы непромеса в мякише

-

-

-

-

Состояние корки

1. Ровная, без подрывов

6

5

6

6

2.С подрывами

-

1

-

-

3.Хрустящая

-

-

-

-

**Внешний вид**

1.Привлекательный

4

4

6

6

-круглый

2.Непривлекательный

2

2

-

1

-пр-овал

**Объем**

1.Достаточный объем

6

6

6

6

-круглый

2.Недостаточный объем

-

-

-

-

Крошливость

1.Крошливый

-

-

-

-

2.Некрошливый

6

6

6

6

Оригинальность изделия

1.Новый вкус

3

3

3

4

2.Новый вид изделия

2

2

1

4

3.Новый вид отделки

1

2

4

1

Общая оценка готового изделия

1.Отлично

3

2

3

5

2.Хорошо

1

1

1

-

3.Удовлетворительно

-

-

-

1

4.Неудовлетворительно

1

1

1

-

5.Нужно доработать

1

2

1

-

Входит ли сырьевая себестоимость данного изделия в ценовую политику производителя?

**Пожелания:**

-можно добавить что-нибудь из пряностей

**Заключение о проведении дегустации и принятые решения:**

-обычный вкусный хлеб со злаками

-обычный вкусный хлеб со злаками

-вкусный, аппетитный

-необычный аромат, вкусный.

1 место – Рогген;

2 место - Кукурузный Супер, Хлебные злаки;

3 место - Мультизлак

<input type="checkbox"/>	Оценка изделий
--------------------------	----------------

<input type="checkbox"/>
--------------------------

Наименование печенья
----------------------

Классический
--------------

Классический с шокол. каплями
-------------------------------

Шоколадный
------------

Шоколадный с орехами
----------------------

Вкус
------

1. Полностью соответствует насыщенности вкуса

6

6

5

5

2. Вкус не достаточно насыщенный

-

-

-

-

3. Вкус не нравится; имеет посторонний привкус

-

-

-

-

**Цвет**

1.Цвет соответствует данному виду печенья

6

6

4

4

2.Цвет визуально не привлекательный (горелость, бледность)

-

-

1

1

**Запах**

1.Запах свойственный данному виду печенья

6

6

4

5

2.Запах едва прослеживается

1

3. Не нравится; присутствует посторонний запах

-

-

-

-

**Внешний вид**

1. Привлекательный, соответствует данному виду печенья

6

6

5

5

2. Не привлекательный; форма, поверхность не соответствует данному виду печенья

-

-

-

-

**Консистенция**

1. Пропеченое, без следов непромеса, пористость равномерная, соответствует данному виду печ

6

6

5

5

2. Не соответствует (клеклая, плотная)

-

-

-

-

**Хрупкость**

1. Достаточная хрупкость

5

5

4

4

2.Очень хрупкое

-

-

-

-

**Оригинальность изделия**

1.Новый вкус

3

3

3

4

2.Новый вид изделия

-

-

-

-

3.Новый вид отделки

-

-

-

-

**Общая оценка готового изделия**

1.Отлично

5

5

5

4

2.Хорошо

1

1

-

-

3.Удовлетворительно

-

-

-

-

4.Неудовлетворительно

-

-

-

-

5.Нужно доработать

-

-

-

1

Входит ли сырьевая себестоимость данного изделия в ценовую политику производителя?

**Пожелания:**

□

-хорошее

-орехи мешают

**Заключение о проведении дегустации и принятые решения:**

-очень вкусно;

-очень вкусное

-добавить вкус

**1 место – Классический, Классический с шокол. каплями;**

**2 место – Шоколадный;**

**3 место - Шоколадный с орехами.**

Оценка изделий

**Наименование печенья**

**Родео сливочное**

Ореховое с какао

Хельда с лесной ягодой

Воздушное

Вкус

1. Полностью соответствует насыщенности вкуса

4

6

4

2

2. Вкус не достаточно насыщенный

1

-

2

3

3.Вкус не нравится; имеет посторонний привкус

-

-

-

1

**Цвет**

1.Цвет соответствует данному виду печенья

6

6

5

5

2.Цвет визуально не привлекательный (горелость, бледность)

-

-

1

1

**Запах**

1.Запах свойственный данному виду печенья

5

6

-слишком

5

4

2.Запах едва прослеживается

-

-

1

2

3.Не нравится; присутствует посторонний запах

-

-

-

-

**Внешний вид**

1.Привлекательный, соответствует данному виду печенья

6

6

6

5

2.Не привлекательный; форма, поверхность не соответствует данному виду печенья

-

-

-

1

**Консистенция**

1.Пропеченое, без следов непромеса, пористость равномерная, соответствует данному виду печ

6

6

6

6

2.Не соответствует (клеклая, плотная)

-

-

-

-

**Хрупкость**

1.Достаточная хрупкость

4

4

4

4

2.Очень хрупкое

1

1

1

1

Оригинальность изделия

1.Новый вкус

2

3

4

3

2.Новый вид изделия

2

2

1

1

3.Новый вид отделки

-

2

-

-

Общая оценка готового изделия

1.Отлично

4

5

4

2

2.Хорошо

2

-

1

1

3.Удовлетворительно

-

-

-

-

4.Неудовлетворительно

-

-

-

1

5.Нужно доработать

-

1

1

2

Входит ли сырьевая себестоимость данного изделия в ценовую политику производителя?

**Пожелания:**

□

-очень вкусно

-очень сильно выраженный вкус какао;

-слишком выраженный вкус какао

-усилить ягодный вкус;

-можно попробовать другую начинку;

-выпускать

-слишком приторное и сладкое;

-прослеживается вкус соды

**Заключение о проведении дегустации и принятые решения:**

-с апельсиновой отделкой вкуснее

-немного горчит

-вкусное печенье

-неплохое, вкусное, вкус соды мешает

**1 место – Ореховое с какао;**

**2 место – Родео сливочное, Хельда с лесной ягодой**

**3 место - Воздушное**

	<b>Оценка изделий</b>
--	-----------------------

**Наименование печенья**

**Эластичное тесто с творожной начинкой**

**Шведское**

**Вкус**

**1.Полностью соответствует насыщенности вкуса**

**2.Вкус не достаточно насыщенный**

3. Вкус не нравится; имеет посторонний привкус

-

-

**Цвет**

1. Цвет соответствует данному виду печенья

6

6

2. Цвет визуально не привлекательный (горелость, бледность)

-

-

**Запах**

1.Запах свойственный данному виду печенья

5

6

2.Запах едва прослеживается

1

-

3.Не нравится; присутствует посторонний запах

-

-

**Внешний вид**

1.Привлекательный, соответствует данному виду печенья

6

5

2.Не привлекательный; форма, поверхность не соответствует данному виду печенья

-

-

**Консистенция**

1.Пропеченое, без следов непромеса, пористость равномерная, соответствует данному виду печ

6

6

2. Не соответствует (клекая, плотная)

-

-

**Хрупкость**

1. Достаточная хрупкость

5

5

2. Очень хрупкое

-

-

**Оригинальность изделия**

1.Новый вкус

4

4

2.Новый вид изделия

3

1

3.Новый вид отделки

1

1

**Общая оценка готового изделия**

1.Отлично

4

3

2.Хорошо

-

-

3.Удовлетворительно

-

-

4.Неудовлетворительно

1

-

5.Нужно доработать

1

2

Входит ли сырьевая себестоимость данного изделия в ценовую политику производителя?

**Пожелания:**

□

-выпускать

**Заключение о проведении дегустации и принятые решения:**

-очень вкусное

-похоже на овсяное, слишком сладкое

**1 место - Эластичное тесто с творожной начинкой;**

**2 место - Шведское**