

Протокол дегустации № 21

Цель: Дегустация мелкоштучных слоёных изделий

Место проведения: хлебозавод

Дата проведения: 12.11.2009 год, 16:00

Максимальная оценка «5» баллов

В обработку принято 7 анкет

N

Наименование изделия	производитель (кг)	дата изготовления	Вид (отдел)	Максимальная оценка	Вкус	Внешний вид	Запах	Текстура	Вкусовые качества
----------------------	--------------------	-------------------	-------------	---------------------	------	-------------	-------	----------	-------------------

Общий средний балл

Примечание

1

Слойка Аппетитная (Булочка)	Вид (отдел)	Максимальная оценка	Вкус	Внешний вид	Запах	Текстура	Вкусовые качества
Пирожок (Булочка)	Вид (отдел)	Максимальная оценка	Вкус	Внешний вид	Запах	Текстура	Вкусовые качества

4,5

4,1

4,5

4,5

4,4

4,4

4 мнения определены в среднем: 0,09 Мало начинки

2

Слойка Домашняя с яблоком, 0,075 кг, 12.11

4,6

5

4,5

4,4 +

4,8

4,6 +

Недостаточно сладкая начинка

3

Слойка Домашняя с яблоком 0,05 кг. 12.11

4,5

5

4,5

3,7 +

5

4,5

Недостаточно сладкая начинка

4

Слойка «Луковый хлеб» 0,05 кг. 11.11

4,2

5

4,1

4,2

5

4,5

5

Слойка Дет. Владимир Райн, Об. Подлинная 12 слом.

4,2

4,7

4,5

н/д

н/д

4,4

Оригинальный вкус

I место - Слойка «Домашняя с брусникой», **1 место** в рейтинге по качествам: «Внешний вид», «Оптимальность веса», и «Вкус теста»,

2 место

по качеству: «Вкус начинки» и «Соотношение количества теста и начинки»

II

место

- разделили по среднему общему баллу:

Слойка «Лукошко вишни»

,

1 место

по качествам: «Оптимальность веса» и «Соотношение начинки и теста», «Вкус теста» **2 место**, **3 место** — «Внешний вид» и «вкус начинки»

Слойка «Домашняя с яблоком

»

,

1 место

по качествам: «оптимальность веса», «вкус теста» и «соотношение количества теста к количеству начинки».

2 место

по качеству: «Внешний вид», **4**

место

по рейтингу по качеству «Вкус начинки».

III

место

- разделили:

Слойка аппетитная с корицей

(Павловский Посад) ,

1 место

по качествам: «вкус теста» и «вкус начинки»,

2 место по качеству: «Внешний вид». **3 место** - «Оптимальность веса» и «Соотношение количества теста к количеству начинки» В опытном образце Павлово-Посадского хлебозавода начинки недостаточно, коррекция по весу для одной штуки: 0,08 кг. С учетом протокола дегустации - просчитать цену для Слойки аппетитной с корицей для веса 0,08, заказывать этикетки, запускать в пробную продажу.

Слойка детская с натуральным сливочным маслом (Владимир), **1**

место

по качеству «Вкус теста», **2**

место

в рейтинге по качеству «оптимальность веса», **3 место** по качеству «Внешний вид». Слойка была отмечена оригинальностью вкуса. Подготовить опытный образец по рецептуре Павлово-Посадского хлебозавода.

Все образцы Владимирского хлебокомбината набрали высокий балл по соотношению начинки и теста: 4,9. Образцы Владимирского хлебокомбината были закуплены в

Павловском Посаде в 13:30 в ИП Керина (Деметра), как **наиболее продаваемая мелкоштучная продукция** по отзывам продавца. Дата производства соответствовала указанной дате, продукция была свежая, присутствовала в продаже в тот же день к обеденному времени. Вывод: Прodeгустировать образцы джемовых начинок ПО «Гамми», изготовить образец слойки «Любимой» по рецептуре Павлово-Посадского хлебозавода для пробного запуска. Протокол составлен маркетологом М.А. Драгуновой.