

### TABLA DE PUNTUACIÓN

	Intensidad de la percepción*						Defectos	Características	Evaluación global: puntos
	0	1	2	3	4	5			
Frutado de aceituna (madura o verde) (1)....							Ninguno	Frutado de aceitunas y otros frutos fresos	9 8 7
Manzana .....									
Otra(s) fruta(s) madura(s) .....									
Verde (hoja, hierba) .....									
Amargo .....									
Picante .....							Leves y casi imperceptibles	Frutado apagado de cualquier tipo	6
Dulce .....									
Otro(s) atributo(s) tolerable(s) .....									
¿Cuál(es)? .....							Perceptibles	Frutado algo defectuoso, olores y sabores anómalos	5
Agrio/Avinado/Avinagrado/Ácido (1) .....									
Basto .....							Notables en el límite de aceptación	Claramente defectuoso, olores y sabores desagradables	4
Metálico .....									
Moho / Humedad .....							Grandes y/o graves claramente perceptibles	Olores y sabores totalmente inadmisibles para el consumo	3 2 1
Borras / Turbios .....									
Atrojado .....									
Rancio .....									
Otro(s) atributo(s) intolerable(s) .....									
¿Cuál(es)? .....							OBSERVACIONES .....		
							NOMBRE DEL CATADOR .....		
							CLAVE DE LA MUESTRA .....		
							FECHA .....		

(1) Táchese lo que no proceda / \* Intensidad de la percepción: 0 Ausencia total, 1 Casi imperceptible, 2 Ligera, 3 Media, 4 Grande, 5 Extrema.

Es obligatorio indicar la ausencia de la nota sensorial marcando una X en la casilla correspondiente.