

Nome del giudice _____

Numero del giudice _____

Numero del campione _____

Numero del tavolo _____

Punteggio

SECTION	<input checked="" type="checkbox"/>	Score description
Esecuzione <i>Abilità / tecnica</i> 10% del totale	1	Scadente, difettoso (imperfetto), problemi evidenti
	2	Esecuzione corretta, problemi minimali
	3	Esperto, problemi non significativi
	4	Esemplare, quasi perfetto
	5	Impeccabile, perfetto
Formulazione <i>Ingredienti/ricetta</i> 35% del totale	1	Ingredienti ordinari, ricetta mediocre
	2	Ingredienti di qualità e buona ideazione della ricetta
	3	Ingredienti eccellenti e buona ideazione della ricetta
	4	Ingredienti di altissimo livello, eccellente ricetta
	5	Qualità straordinaria, ricetta perfetta
Consistenza <i>Sensazione al palato/spalmabilità</i> 25% del totale	1	Scarsa sensazione al palato o scarsa
	2	Può essere mangiata e spalmata senza difficoltà
	3	Facile da spalmare, piacevole sensazione al palato
	4	Spalmabilità estrema ed eccellente sensazione al palato.
	5	Sublime effetto di consistenza, perfetta sensazione al palato.
Gusto <i>Gusto personale</i> 30% del totale	1	Sgradevole, immangiabile
	2	Sufficiente, gradevolezza essenziale
	3	Gradevole, piacevole
	4	Eccezionale, delizioso
	5	Impagabile, irresistibile, imbattibile
Premio <i>Pensi che questo prodotto meriti un premio?</i>	1	Non è un concorrente per un premio
	2	Concorrente marginale
	3	Può concorrere per un premio
	4	Un concorrente forte
	5	Premiate il prodotto

Commenti (non visibili al concorrente) _____

Feedback

POSITIVE	<input checked="" type="checkbox"/>	
Esecuzione	A	Consistenza particolarmente buona
	B	Molto uniforme, miscela dei vari ingredienti omogenea
Formulazione.	C	Ingredienti freschi e di alta qualità
	D	Ottimo bilanciamento tra le componenti
	E	Buona scelta del cioccolato/cacao
Consistency	F	Spalmabilità estremamente uniforme
	G	Consistenza particolarmente accattivante
	H	Sensazione al palato avviluppante e fluida
	I	Emulsione stabile
	Taste	J
K		Aroma ben sviluppato/pieno
L		Incontro armonioso tra cioccolato ed ingredienti

NEGATIVE	<input checked="" type="checkbox"/>	
Esecuzione	M	Miscela non omogenea
	N	Scarsa consistenza
Formulazione	O	Ingredienti di bassa qualità e stantii
	P	Ingredienti oltre al cioccolato non riconoscibili
	Q	Scarsa qualità cioccolato
	R	Cattiva scelta del cioccolato/cacao
Consistenza	S	Si spalma in maniera irregolare
	T	Troppo dura
	U	Troppo asciutta
	V	Troppo fluido
	W	Troppo oleosa
Gusto	X	Aroma troppo forte
	Y	Profilo aromatico non bilanciato
	Z	Ciocolato sovrastato
	AA	Troppo dolce

Totale _____ / 10

(Per una verifica statistica non facente parte del punteggio)