Agroqualità	Provolone del Moanco Autocontrollo	MDC7 Rev. 00 del 30/10/2022
-------------	------------------------------------	-----------------------------

Prova organolettica Provolone del Monaco D.O.P.

Caseificio : _____

Codice Agroqualità _____

Data prova _____

Lotto sottoposto a prova _____

Parametro di controllo		Conforme	Non Conforme
Requisiti esterni	Forma		
Requisiti esterni	Dimensioni, Peso		
Requisiti esterni	Crosta sottile di colore giallognolo con toni leggermente scuri, con leggere insenature longitudinali.		
Requisiti esterni	Dopo 7-8 mesi il provolone tende ad ingiallire ed assume un sapore più piccante.		
Requisiti interni	Struttura: elastica, compatta, uniforme senza sfaldature, morbida.		
Requisiti interni	Pasta di colore crema con toni giallognoli		
Requisiti interni	Occhiature di diametro variabile fino a 5 mm con eventuale presenza di occhiature sporadiche di diametro fino a 12 mm più abbondanti verso il centro della massa.		
Requisiti interni	Sapore dolce e burroso e un leggero e piacevole gusto piccante		