山西中储粮粮油质监中心

馒头品尝评分记录表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 时间：${riqi} | 品评员：${pinpingyuan} | ${table\_version} |
| 项 目 | 得 分 标 准 | 样 品 编 号 |
| ${sampleNum} |
| 比容（ml/g）  （15分） | 比容大于或等于2.3得满分15分;  比容每下降0.1分扣1.0分; | ${birong} |
| 表面色泽  （15分） | 正常： 12分—15分；  稍暗： 6分—11分；  灰暗： 0分—5分； | ${biaomianseze} |
| 弹 性  （10分） | 手指按压回弹性好： 8分—10分；  手指按压回弹性弱： 5分—7分；  手指按压不回弹或按压困难： 0分—4分； | ${tanxing} |
| 气 味  （20分） | 正常发酵麦香味: 16分—20分；  气味平淡，无香味： 13分—15分；  有轻微异味： 10分—12分；  明显异味： 1分—9分；  有严重异味： 0分； | ${qiwei} |
| 食 味  （20分） | 正常小麦固有的香味： 16分—20分；  滋味平淡： 13分—15分；  有轻微异味： 10分—12分；  有明显异味： 1分—9分；  有严重异味： 0分； | ${shiwei} |
| 韧 性  （10分） | 咬劲强： 8分—10分；  咬劲一般： 5分—7分；  咬劲差,切时掉渣或咀嚼干硬： 0分—4分； | ${renxing} |
| 粘 性  （10分） | 爽口不粘牙： 8分—10分；  稍粘： 5分—7分；  咀嚼不爽口，很粘： 0分—4分； | ${nianxing} |
| 品 尝 评 分 值 | | ${pinchangpingfenzhi} |