

Modèle de documentation pour l'analyse des truffes

Description du produit	
Date d'achat	
Type du produit, emballage	<input type="checkbox"/> Produit à l'état frais <input type="checkbox"/> Produit à l'état sec <input type="checkbox"/> Conserve <input type="checkbox"/> Produit congelé <input type="checkbox"/> Produit confit (par ex. dans huile, vinaigre) <input type="checkbox"/> Charcuterie (saucisse tartinable) <input type="checkbox"/> Fromage <input type="checkbox"/> Autres produits
Client, marchand, marque	Nom: Prénom: Adresse: Téléphone: Courriel:
Description de l'emballage	
Nom et coordonnées du distributeur mentionnés sur l'emballage	
Provenance (emballage, étiquette)	
Autres remarques	

Description macroscopique	
Description du matériel	
Péridium (couche externe) Structure de la surface, couleur	
Gléba à la coupe Couleur, veinage	
Odeur	
Consistance	
Degré de maturité	
Autres observations	

Description macroscopique	
Dimensions des spores (15-20 mesures)	
Couleur des spores	
Ornementation des spores	
Forme des spores	
Nombre de spores par asque	
Teneur en truffe	
Corps étrangers	
Réaction chimique (Melzer)	
Autres observations	

Photographies	
Esquisses	