

# Cocoa of Excellence

## Sensory Evaluation Form for Cocoa Liquor and Chocolate

Evaluator \_\_\_\_\_ Date \_\_\_\_\_  
 Sample ID \_\_\_\_\_ Time \_\_\_\_\_  
 Sample Info \_\_\_\_\_

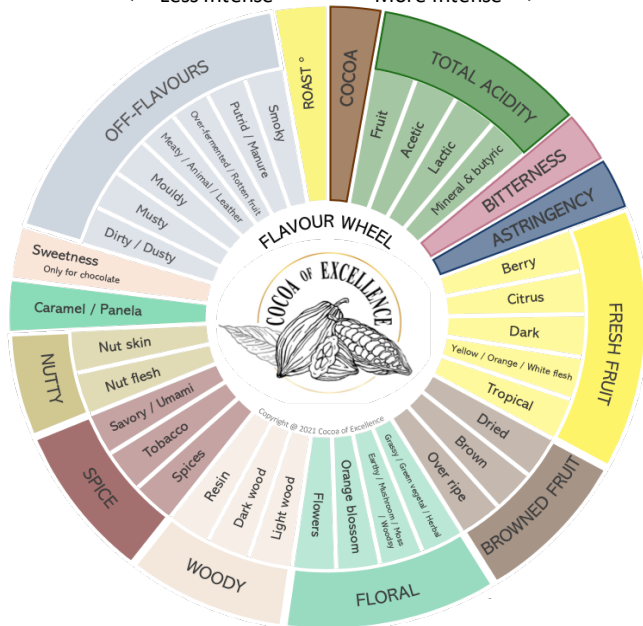
Liquor  Chocolate

**Instructions:** Insert the intensity values of each attribute in the  and mark with a  the perceived sub-attributes.

### Intensity Scale



<--- Less Intense More Intense --->



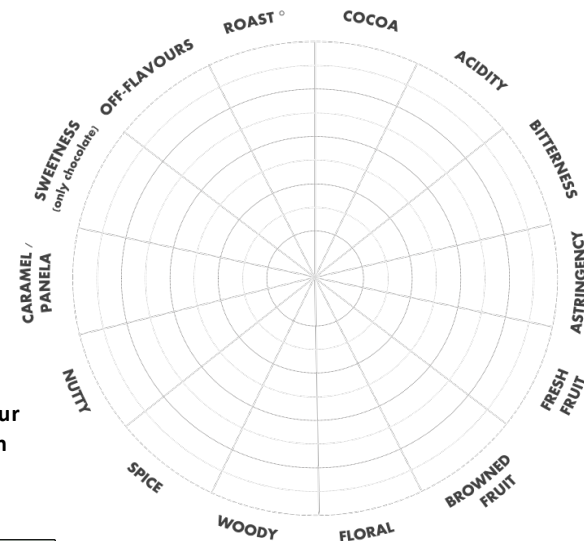
- Cocoa**
- Acidity**
  - Fruit  Acetic  Lactic
  - Mineral / Butyric
- Bitterness**
- Astringency**
- Fresh Fruit**
  - Berry  Citrus  Dark
  - Yellow / Orange / White flesh
  - Tropical
- Browneed Fruit**
  - Dried  Brown  Over ripe
- Floral**
  - Grassy / Green vegetal / Herbal
  - Earthy / Mushroom / Moss / Woodsy
  - Orange blossom  Flowers
- Woody**
  - Light  Dark  Resin
- Spice**
  - Spices  Tobacco
  - Savory / Umami
- Nutty**
  - Nut flesh  Nut skins
- Caramel / Panela**
- Sweetness (only for chocolate)**
- Roast Degree**

- Off-flavours**
    - Dirty / Dusty  Musty
    - Mouldy  Meaty / Animal / Leather
    - Over-fermented / Rotten fruit
    - Putrid / Manure  Smoky
    - Other Off-flavour
- Description \_\_\_\_\_



**Global Quality**

Flavour comments



The Cocoa of Excellence Sensory Evaluation Form is licensed under Creative Commons Attribution - Non-Commercial 4.0 International (CC BY-NC 4.0)

# Cocoa of Excellence

## Formulaire d'Évaluation Sensorielle pour la Liqueur de Cacao et le Chocolat

Évaluateur \_\_\_\_\_ Date \_\_\_\_\_

Échantillon ID \_\_\_\_\_ Temps \_\_\_\_\_

Info sur l'échantillon \_\_\_\_\_

Liqueur

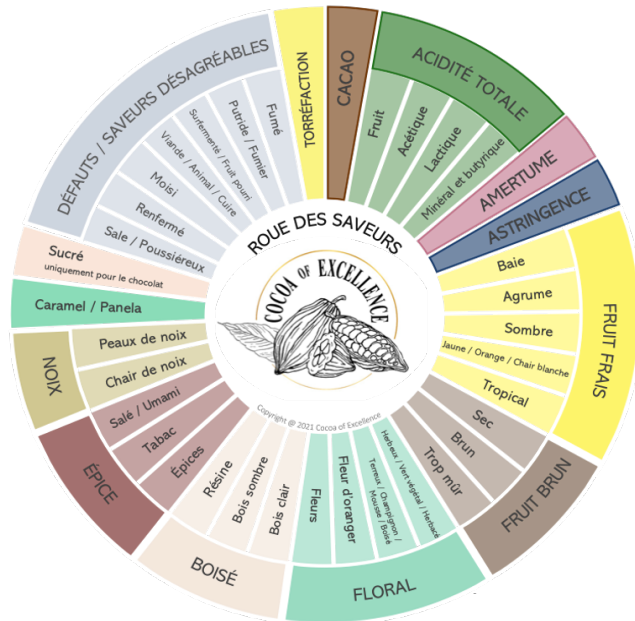
Chocolat

**Instructions** : Insérez les valeurs d'intensité de chaque attribut dans les  et marquez d'un  les sous-attributs perçus.

### Échelle d'intensité



<--- Moins intense Plus intense --->



Cacao

Acidité

Fruit  Acétique  Lactique

Minéral / Butyrique

Amertume

Astringence

Fruit Frais

Baie  Agrume  Sombre

Jaune / Orange / Chair blanche

Tropical

Fruits Brun

Sec  Brun  Trop mûr

Floral

Herbeux / Vert végétal / Herbacé

Terreux / Champignon / Mousse / Boisé

Fleur d'oranger  Fleurs

Boisé

Clair  Sombre  Résine

Épices

Épicé  Tabac

Salé / Umami

Noix

Chair de noix  Peaux de noix

Caramel / panela

Sucré (uniquement pour le chocolat)

Degré de torréfaction

Saveurs Désagréables

Sale / poussiéreux  Moisi

Renfermé  Viande / Animal / Cuir

Surfermenté / Fruit pourri

Putride / fumier  Fumé

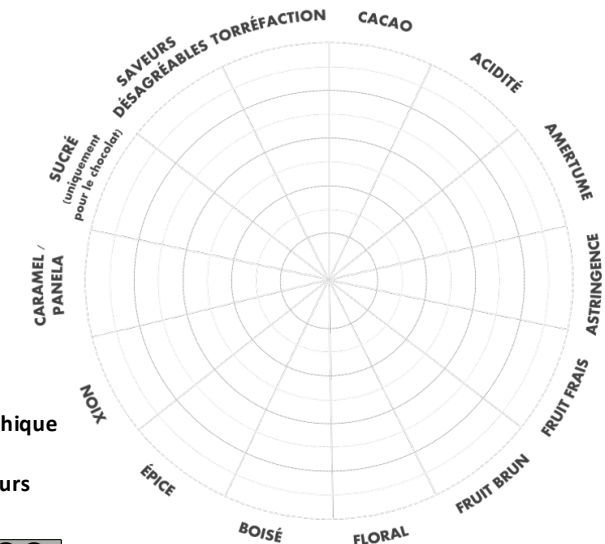
Autre hors saveur

Description \_\_\_\_\_



Qualité globale

Commentaires sur la saveur



Le formulaire d'évaluation sensorielle Cocoa of Excellence est sous la licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale 4.0 International (CC BY-NC 4.0).

# Cocoa of Excellence

## Formato para Evaluación Sensorial de Licor de Cacao y Chocolate

Evaluador \_\_\_\_\_ Fecha \_\_\_\_\_

ID de muestra \_\_\_\_\_ Hora \_\_\_\_\_

Info de muestra \_\_\_\_\_

Licor

Chocolate

**Instrucciones:** Inserte los valores de intensidad de cada atributo en los  y marque con un  los sub atributos percibidos

### Escala de Intensidad



<--- menos intenso                      más intenso --->



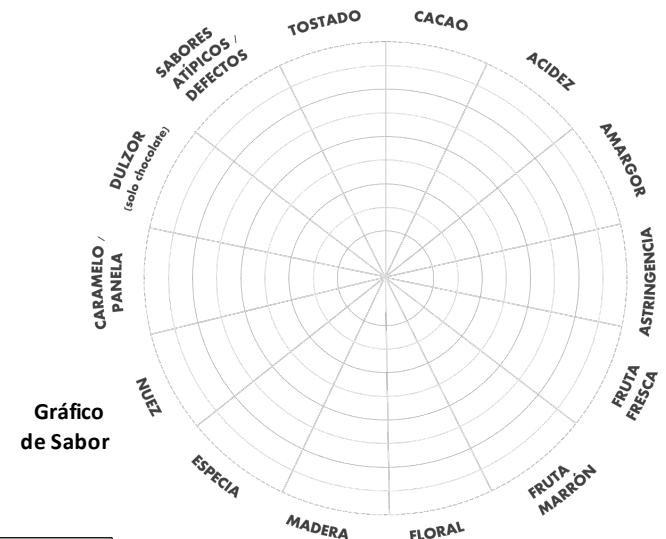
- Cacao**
- Acidez**
  - Frutal     Acética     Láctica
  - Mineral / Butírica
- Amargor**
- Astringencia**
- Fruta Fresca**
  - Bayas     Cítricos     Oscura
  - Pulpa amarilla / Anaranjada / Blanca
  - Tropical
- Fruta Marrón**
  - Seca     Marrón     Excesivamente madura
- Floral**
  - Pasto / Vegetal verde / Hierba
  - Terroso / Hongo / Musgo / Bosque
  - Flor de azahar     Flores
- Madera**
  - Clara     Oscura     Resina
- Especiado**
  - Especias     Tabaco
  - Sazonado / Umami
- Nuez**
  - Parte interna nuez     Piel de la nuez
- Caramelo / Panela**
- Dulzor (solo para chocolate)**
- Grado de Tostado**

- Sabores Atípicos / Defectos**
    - Sucio / Empolvado     Humedad
    - Mohoso     Carnoso / Animal / Cuero
    - Sobre-fermentado / Fruta podrida
    - Pútrido / Estiércol     Humo
    - Otros sabores atípicos
- Descripción \_\_\_\_\_



**Calidad global**

Comentarios sobre el sabor



El Formulario de evaluación sensorial Cocoa of Excellence está bajo la licencia Creative Commons Atribución - No Comercial 4.0 Internacional (CC BY-NC 4.0)