

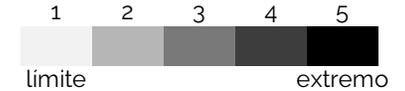
# FCCI Evaluación del Grado de Cacao

Fine Cacao and Chocolate Institute

Muestra

Nombre

Fecha



## Evaluación externa, los granos enteros

### Atributos externos

#### Atributos básicos (100g granos)

- Conteo de semillas
- Humedad %
- Tamaño (cualitativo)
- Merma % por peso

#### Defectos externos (100 semillas)

- Negra
- Severamente mohoso
- Germinada
- Dañadas por insectos
- Pegada
- Cortada

### Aroma del cacao crudo

#### Positivo/Neutral

- Vinagre
- Cacao
- Nueces
- Frutal
- Especias
- Floral

#### Defectuoso

- Sabor a jamón
- Ahumado
- Humedo/Mohoso
- Podrido/Basura
- Rancio/Caseoso
- De carne parilla
- Animal

### Prueba de corte (100 semillas)

#### Nivel de fermentación

- Totalmente marrón
- Parcialmente marrón
- Violeta
- Violeta sin fisuras

#### Defectuoso

- Pizarroso
- Mohoso
- Germinada
- Dañadas por insectos
- Sobre fermentado

#### Otros atributos

- Rubio

## Evaluación organoléptica, semillas molidas sin cascara

### Sabor

- Acidez
- Amargor
- Astringencia

### Aroma

#### Positivo/Neutro

- Cacao
- Fruta fresca
- Fruta seca
- Vegetal
- Herbario
- Floral
- De nuez
- Especias
- Caramelo/Malta/Confitado
- Mantecoso

#### Defectuoso

- Sabor a jamón
- Ahumado
- Humedo/Mohoso
- Amoniaco
- Podrido/Basura
- Rancio/Caseoso
- Medicinal/Fenólico
- Sulfuroso/Goma
- Acre
- Sudoroso
- Metálico
- De carne parilla
- Maderoso
- Animal
- Grasa caliente

### Impresión general

- En general

versión 1.0

Fine Cacao and Chocolate Institute © 2016

