

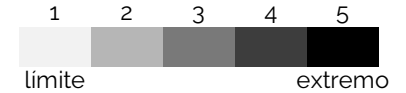
FCCI Evaluación del Grado de Cacao

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

