

Tableau 40. Formulaire d'évaluation sensorielle des fèves de cacao non torréfiées sous forme de poudre grossière (adapté du FCCI).

Formulaire d'évaluation sensorielle pour les fèves de cacao non torréfiées sous forme de poudre grossière

Jane Doe	jj/mm/aa	hh:mm	000
Nom de l'évaluateur	Date de l'évaluation	Heure de l'évaluation	Code de l'échantillon



NOTE (0-10)

Attributs principaux

- Cacao**
- Acidité** (fruité, acétique, lactique, minéral, butyrique)
- Amertume**
- Astringence**

Attributs complémentaires

- _____ **Fruit frais** (baie, agrumes, foncé, chair jaune/orange/blanche, tropical)
- _____ **Fruits brunis** (séché, brun, trop mûr)
- _____ **Végétal** (herbe/herbe verte/herbes, terreux/champignon, mousse/boisé)
- _____ **Floral** (fleur d'oranger, fleurs)
- _____ **Boisé** (bois clair ou foncé, résine)
- _____ **Épicé** (épices, tabac (feuilles de tabac séchées), salé/umami)
- _____ **Noix** (chair de noix, peaux de noix)
- _____ **Caramel/panela**

Défauts / saveur désagréables

- _____ Odeur de renfermé
- _____ Fumé
- _____ Jambon
- _____ Sale/poussiéreux
- _____ Moisi
- _____ Carton
- _____ Viande
- _____ Rance
- _____ Fromage
- _____ Fumier/excréments d'animaux
- _____ Cuir
- _____ Sueur
- _____ Matière végétative putride/humide en décomposition
- _____ Fruit pourri/en décomposition
- _____ Ammoniaque
- _____ Pétrole
- _____ Caoutchouteux/soufré
- _____ Métallique
- _____ Phénolique
- _____ Médicinal
- _____ Chimique

Autres saveurs
Autre description des saveurs

_____ **Note de qualité globale**

Commentaires
