

# Cocoa of Excellence

## Sensory Evaluation Form for Cocoa Liquor and Chocolate

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

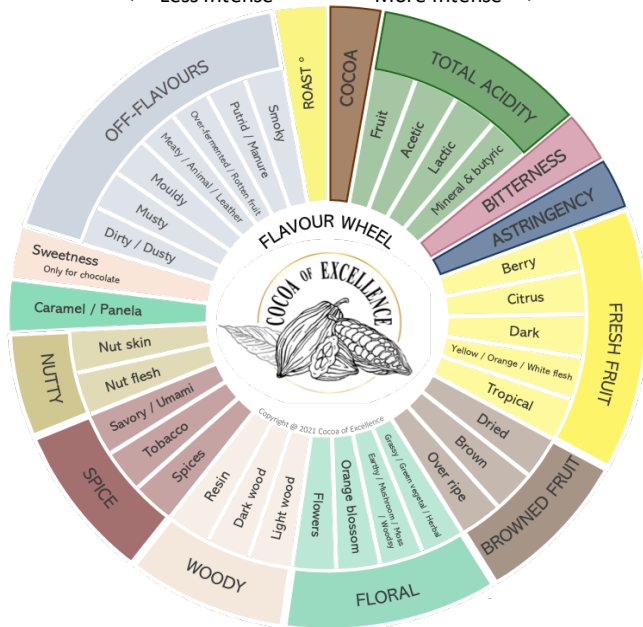
Liquor  Chocolate

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

### Intensity Scale



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



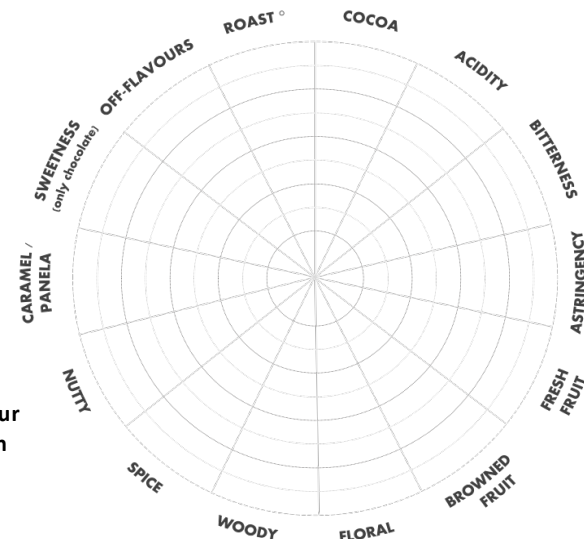
- Cocoa**
- Acidity**
  - Fruit     Acetic     Lactic
  - Mineral / Butyric
- Bitterness**
- Astringency**
- Fresh Fruit**
  - Berry     Citrus     Dark
  - Yellow / Orange / White flesh
  - Tropical
- Browned Fruit**
  - Dried     Brown     Over ripe
- Floral**
  - Grassy / Green vegetal / Herbal
  - 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

## 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 --->



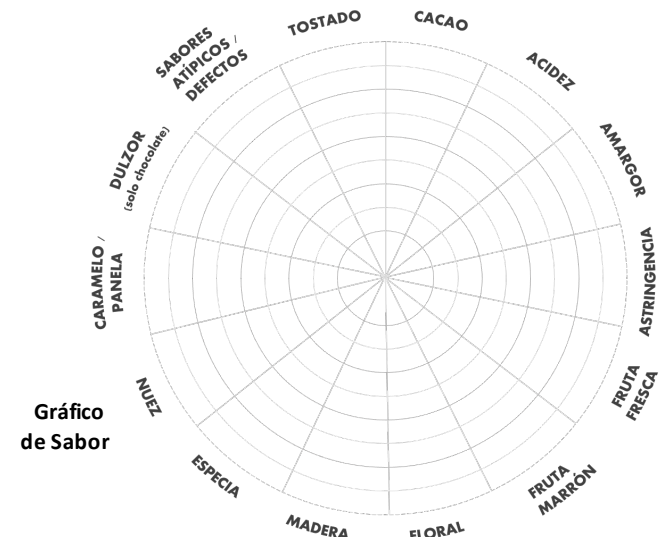
- Cacao**
- Acidez**
  - Frutal     Acética     Láctica
  - Mineral / Butírica
- Amargor**
- Astringencia**
- Fruta Fresca**
  - Bayas     Cítricos     Oscura
  - Pulpa amarilla / Anaranjada / Blanca
  - Tropical
- Fruta Marrón**
  - Seca     Marrón     Excesivamente madura
- Floral**
  - Pasto / Vegetal 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)