

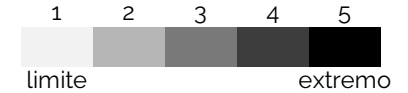
# FCCI Avaliação de Classificação de Cacao

Fine Cacao and Chocolate Institute

Amostra

Nome

Data



## Avaliação externa (amêndoas inteiras)

### Atributos externos

#### Atributos básicos (100g)

- Contagem de amêndoas
- % de umidade
- Tamanho (qualitativo)
- Detritos % por peso

#### Defeitos externos (100 amêndoas)

- Preto
- Bastante mofado
- Germinado
- Danificado por insetos
- Aglutinados
- Cortados

### Aroma da amêndoa crua

#### Positivo/Neutro

- Vinagre
- Cacao
- Nozes
- Frutado
- Especiarias
- Floral

#### Defeituoso

- Sabor do presunto
- Enfumaçado
- Mofado/Embolorado
- Podre/Lixo
- Rançoso/Queijo
- Carne
- Animal

### Teste de corte (100 amêndoas)

#### Nível de fermentação

- Totalmente marrom
- Parcialmente marrom
- Violeta
- Violeta sem fissuras

#### Defeituoso

- Semelhante à ardósia
- Mofado
- Germinado
- Danificado por insetos
- Demasiadamente fermentado

#### Outros atributos

- Louro

## Avaliação organoléptica (amêndoas descascadas e moídas)

### Gosto

- Acidez
- Amargor
- Adstringência

### Aroma

#### Positivo/Neutro

- Cacao
- Frutas frescas
- Frutas secas
- Vegetais
- Ervas
- Floral
- Nozes
- Especiarias
- Caramelo/Maltado/Cristalizado
- Amanteigado

#### Defeituoso

- Sabor do presunto
- Enfumaçado
- Mofado/Embolorado
- Amônia
- Podre/Lixo
- Rançoso/Queijo
- Medicinal/Fenólico
- Sulfuroso/Borracha
- Pungente
- Suor
- Metálico
- Carne
- Amadeirado
- Animal
- Gordura aquecida

### Impressão geral

- Impressão geral

versão 1.0

Fine Cacao and Chocolate Institute © 2016

