

N° juge : 1

Date : 18/06/2025

ANALYSE SENSORIELLE CHOCOLAT

Bonjour et bienvenue à cette séance d'analyse sensorielle portant sur du chocolat.

Liste des allergènes : **lait, soja, orge**

Veillez ne pas participer si vous êtes allergiques au lait ou au chocolat

Vous disposez de 3 échantillons de chocolats ; l'objectif sera de les classer. Pour cela, veuillez tout d'abord les goûter **dans l'ordre suivant** en buvant une gorgée d'eau entre chaque :

465	147	604
-----	-----	-----

Vous avez le droit de les regoûter après.

1. INTENSITE SUCREE

Veillez classer les 3 échantillons du plus sucré au moins sucré, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus sucré				Le moins sucré
---------------	--	--	--	----------------

2. INTENSITE DU CHOCOLAT

Veillez classer les 3 échantillons selon leur intensité en chocolat, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus fort en chocolat				Le moins fort en chocolat
-----------------------------	--	--	--	------------------------------

FIN DU TEST

Merci pour votre participation

N° juge : 2

Date : 18/06/2025

ANALYSE SENSORIELLE CHOCOLAT

Bonjour et bienvenue à cette séance d'analyse sensorielle portant sur du chocolat.

Liste des allergènes : **lait, soja, orge**

Veillez ne pas participer si vous êtes allergiques au lait ou au chocolat

Vous disposez de 3 échantillons de chocolats ; l'objectif sera de les classer. Pour cela, veuillez tout d'abord les goûter **dans l'ordre suivant** en buvant une gorgée d'eau entre chaque :

465	147	604
-----	-----	-----

Vous avez le droit de les regoûter après.

1. INTENSITE SUCREE

Veillez classer les 3 échantillons du plus sucré au moins sucré, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus sucré				Le moins sucré
---------------	--	--	--	----------------

2. INTENSITE DU CHOCOLAT

Veillez classer les 3 échantillons selon leur intensité en chocolat, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus fort en chocolat				Le moins fort en chocolat
-----------------------------	--	--	--	------------------------------

FIN DU TEST

Merci pour votre participation

N° juge : 3

Date : 18/06/2025

ANALYSE SENSORIELLE CHOCOLAT

Bonjour et bienvenue à cette séance d'analyse sensorielle portant sur du chocolat.

Liste des allergènes : **lait, soja, orge**

Veillez ne pas participer si vous êtes allergiques au lait ou au chocolat

Vous disposez de 3 échantillons de chocolats ; l'objectif sera de les classer. Pour cela, veuillez tout d'abord les goûter **dans l'ordre suivant** en buvant une gorgée d'eau entre chaque :

465	147	604
-----	-----	-----

Vous avez le droit de les regoûter après.

1. INTENSITE SUCREE

Veillez classer les 3 échantillons du plus sucré au moins sucré, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus sucré				Le moins sucré
---------------	--	--	--	----------------

2. INTENSITE DU CHOCOLAT

Veillez classer les 3 échantillons selon leur intensité en chocolat, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus fort en chocolat				Le moins fort en chocolat
-----------------------------	--	--	--	------------------------------

FIN DU TEST

Merci pour votre participation

N° juge : 4

Date : 18/06/2025

ANALYSE SENSORIELLE CHOCOLAT

Bonjour et bienvenue à cette séance d'analyse sensorielle portant sur du chocolat.

Liste des allergènes : **lait, soja, orge**

Veillez ne pas participer si vous êtes allergiques au lait ou au chocolat

Vous disposez de 3 échantillons de chocolats ; l'objectif sera de les classer. Pour cela, veuillez tout d'abord les goûter **dans l'ordre suivant** en buvant une gorgée d'eau entre chaque :

465	604	147
-----	-----	-----

Vous avez le droit de les regoûter après.

1. INTENSITE SUCREE

Veillez classer les 3 échantillons du plus sucré au moins sucré, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus sucré				Le moins sucré
---------------	--	--	--	----------------

2. INTENSITE DU CHOCOLAT

Veillez classer les 3 échantillons selon leur intensité en chocolat, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus fort en chocolat				Le moins fort en chocolat
-----------------------------	--	--	--	------------------------------

FIN DU TEST

Merci pour votre participation

N° juge : 5

Date : 18/06/2025

ANALYSE SENSORIELLE CHOCOLAT

Bonjour et bienvenue à cette séance d'analyse sensorielle portant sur du chocolat.

Liste des allergènes : **lait, soja, orge**

Veillez ne pas participer si vous êtes allergiques au lait ou au chocolat

Vous disposez de 3 échantillons de chocolats ; l'objectif sera de les classer. Pour cela, veuillez tout d'abord les goûter **dans l'ordre suivant** en buvant une gorgée d'eau entre chaque :

465	604	147
-----	-----	-----

Vous avez le droit de les regoûter après.

1. INTENSITE SUCREE

Veillez classer les 3 échantillons du plus sucré au moins sucré, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus sucré				Le moins sucré
---------------	--	--	--	----------------

2. INTENSITE DU CHOCOLAT

Veillez classer les 3 échantillons selon leur intensité en chocolat, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus fort en chocolat				Le moins fort en chocolat
-----------------------------	--	--	--	------------------------------

FIN DU TEST

Merci pour votre participation

N° juge : 6

Date : 18/06/2025

ANALYSE SENSORIELLE CHOCOLAT

Bonjour et bienvenue à cette séance d'analyse sensorielle portant sur du chocolat.

Liste des allergènes : **lait, soja, orge**

Veillez ne pas participer si vous êtes allergiques au lait ou au chocolat

Vous disposez de 3 échantillons de chocolats ; l'objectif sera de les classer. Pour cela, veuillez tout d'abord les goûter **dans l'ordre suivant** en buvant une gorgée d'eau entre chaque :

465	604	147
-----	-----	-----

Vous avez le droit de les regoûter après.

1. INTENSITE SUCREE

Veillez classer les 3 échantillons du plus sucré au moins sucré, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus sucré				Le moins sucré
---------------	--	--	--	----------------

2. INTENSITE DU CHOCOLAT

Veillez classer les 3 échantillons selon leur intensité en chocolat, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus fort en chocolat				Le moins fort en chocolat
-----------------------------	--	--	--	------------------------------

FIN DU TEST

Merci pour votre participation

N° juge : 7

Date : 18/06/2025

ANALYSE SENSORIELLE CHOCOLAT

Bonjour et bienvenue à cette séance d'analyse sensorielle portant sur du chocolat.

Liste des allergènes : **lait, soja, orge**

Veillez ne pas participer si vous êtes allergiques au lait ou au chocolat

Vous disposez de 3 échantillons de chocolats ; l'objectif sera de les classer. Pour cela, veuillez tout d'abord les goûter **dans l'ordre suivant** en buvant une gorgée d'eau entre chaque :

604	465	147
-----	-----	-----

Vous avez le droit de les regoûter après.

1. INTENSITE SUCREE

Veillez classer les 3 échantillons du plus sucré au moins sucré, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus sucré				Le moins sucré
---------------	--	--	--	----------------

2. INTENSITE DU CHOCOLAT

Veillez classer les 3 échantillons selon leur intensité en chocolat, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus fort en chocolat				Le moins fort en chocolat
-----------------------------	--	--	--	------------------------------

FIN DU TEST

Merci pour votre participation

N° juge : 8

Date : 18/06/2025

ANALYSE SENSORIELLE CHOCOLAT

Bonjour et bienvenue à cette séance d'analyse sensorielle portant sur du chocolat.

Liste des allergènes : **lait, soja, orge**

Veillez ne pas participer si vous êtes allergiques au lait ou au chocolat

Vous disposez de 3 échantillons de chocolats ; l'objectif sera de les classer. Pour cela, veuillez tout d'abord les goûter **dans l'ordre suivant** en buvant une gorgée d'eau entre chaque :

604	465	147
-----	-----	-----

Vous avez le droit de les regoûter après.

1. INTENSITE SUCREE

Veillez classer les 3 échantillons du plus sucré au moins sucré, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus sucré				Le moins sucré
---------------	--	--	--	----------------

2. INTENSITE DU CHOCOLAT

Veillez classer les 3 échantillons selon leur intensité en chocolat, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus fort en chocolat				Le moins fort en chocolat
-----------------------------	--	--	--	------------------------------

FIN DU TEST

Merci pour votre participation

N° juge : 9

Date : 18/06/2025

ANALYSE SENSORIELLE CHOCOLAT

Bonjour et bienvenue à cette séance d'analyse sensorielle portant sur du chocolat.

Liste des allergènes : **lait, soja, orge**

Veillez ne pas participer si vous êtes allergiques au lait ou au chocolat

Vous disposez de 3 échantillons de chocolats ; l'objectif sera de les classer. Pour cela, veuillez tout d'abord les goûter **dans l'ordre suivant** en buvant une gorgée d'eau entre chaque :

604	465	147
-----	-----	-----

Vous avez le droit de les regoûter après.

1. INTENSITE SUCREE

Veillez classer les 3 échantillons du plus sucré au moins sucré, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus sucré				Le moins sucré
---------------	--	--	--	----------------

2. INTENSITE DU CHOCOLAT

Veillez classer les 3 échantillons selon leur intensité en chocolat, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus fort en chocolat				Le moins fort en chocolat
-----------------------------	--	--	--	------------------------------

FIN DU TEST

Merci pour votre participation

N° juge : 10

Date : 18/06/2025

ANALYSE SENSORIELLE CHOCOLAT

Bonjour et bienvenue à cette séance d'analyse sensorielle portant sur du chocolat.

Liste des allergènes : **lait, soja, orge**

Veillez ne pas participer si vous êtes allergiques au lait ou au chocolat

Vous disposez de 3 échantillons de chocolats ; l'objectif sera de les classer. Pour cela, veuillez tout d'abord les goûter **dans l'ordre suivant** en buvant une gorgée d'eau entre chaque :

604	147	465
-----	-----	-----

Vous avez le droit de les regoûter après.

1. INTENSITE SUCREE

Veillez classer les 3 échantillons du plus sucré au moins sucré, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus sucré				Le moins sucré
---------------	--	--	--	----------------

2. INTENSITE DU CHOCOLAT

Veillez classer les 3 échantillons selon leur intensité en chocolat, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus fort en chocolat				Le moins fort en chocolat
-----------------------------	--	--	--	------------------------------

FIN DU TEST

Merci pour votre participation

N° juge : 11

Date : 18/06/2025

ANALYSE SENSORIELLE CHOCOLAT

Bonjour et bienvenue à cette séance d'analyse sensorielle portant sur du chocolat.

Liste des allergènes : **lait, soja, orge**

Veillez ne pas participer si vous êtes allergiques au lait ou au chocolat

Vous disposez de 3 échantillons de chocolats ; l'objectif sera de les classer. Pour cela, veuillez tout d'abord les goûter **dans l'ordre suivant** en buvant une gorgée d'eau entre chaque :

604	147	465
-----	-----	-----

Vous avez le droit de les regoûter après.

1. INTENSITE SUCREE

Veillez classer les 3 échantillons du plus sucré au moins sucré, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus sucré				Le moins sucré
---------------	--	--	--	----------------

2. INTENSITE DU CHOCOLAT

Veillez classer les 3 échantillons selon leur intensité en chocolat, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus fort en chocolat				Le moins fort en chocolat
-----------------------------	--	--	--	------------------------------

FIN DU TEST

Merci pour votre participation

N° juge : 12

Date : 18/06/2025

ANALYSE SENSORIELLE CHOCOLAT

Bonjour et bienvenue à cette séance d'analyse sensorielle portant sur du chocolat.

Liste des allergènes : **lait, soja, orge**

Veillez ne pas participer si vous êtes allergiques au lait ou au chocolat

Vous disposez de 3 échantillons de chocolats ; l'objectif sera de les classer. Pour cela, veuillez tout d'abord les goûter **dans l'ordre suivant** en buvant une gorgée d'eau entre chaque :

604	147	465
-----	-----	-----

Vous avez le droit de les regoûter après.

1. INTENSITE SUCREE

Veillez classer les 3 échantillons du plus sucré au moins sucré, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus sucré				Le moins sucré
---------------	--	--	--	----------------

2. INTENSITE DU CHOCOLAT

Veillez classer les 3 échantillons selon leur intensité en chocolat, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus fort en chocolat				Le moins fort en chocolat
-----------------------------	--	--	--	------------------------------

FIN DU TEST

Merci pour votre participation

N° juge : 13

Date : 18/06/2025

ANALYSE SENSORIELLE CHOCOLAT

Bonjour et bienvenue à cette séance d'analyse sensorielle portant sur du chocolat.

Liste des allergènes : **lait, soja, orge**

Veillez ne pas participer si vous êtes allergiques au lait ou au chocolat

Vous disposez de 3 échantillons de chocolats ; l'objectif sera de les classer. Pour cela, veuillez tout d'abord les goûter **dans l'ordre suivant** en buvant une gorgée d'eau entre chaque :

147

604

465

Vous avez le droit de les regoûter après.

1. INTENSITE SUCREE

Veillez classer les 3 échantillons du plus sucré au moins sucré, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus sucré				Le moins sucré
---------------	--	--	--	----------------

2. INTENSITE DU CHOCOLAT

Veillez classer les 3 échantillons selon leur intensité en chocolat, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus fort en chocolat				Le moins fort en chocolat
-----------------------------	--	--	--	------------------------------

FIN DU TEST

Merci pour votre participation

N° juge : 14

Date : 18/06/2025

ANALYSE SENSORIELLE CHOCOLAT

Bonjour et bienvenue à cette séance d'analyse sensorielle portant sur du chocolat.

Liste des allergènes : **lait, soja, orge**

Veillez ne pas participer si vous êtes allergiques au lait ou au chocolat

Vous disposez de 3 échantillons de chocolats ; l'objectif sera de les classer. Pour cela, veuillez tout d'abord les goûter **dans l'ordre suivant** en buvant une gorgée d'eau entre chaque :

147

604

465

Vous avez le droit de les regoûter après.

1. INTENSITE SUCREE

Veillez classer les 3 échantillons du plus sucré au moins sucré, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus sucré				Le moins sucré
---------------	--	--	--	----------------

2. INTENSITE DU CHOCOLAT

Veillez classer les 3 échantillons selon leur intensité en chocolat, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus fort en chocolat				Le moins fort en chocolat
-----------------------------	--	--	--	------------------------------

FIN DU TEST

Merci pour votre participation

N° juge : 15

Date : 18/06/2025

ANALYSE SENSORIELLE CHOCOLAT

Bonjour et bienvenue à cette séance d'analyse sensorielle portant sur du chocolat.

Liste des allergènes : **lait, soja, orge**

Veillez ne pas participer si vous êtes allergiques au lait ou au chocolat

Vous disposez de 3 échantillons de chocolats ; l'objectif sera de les classer. Pour cela, veuillez tout d'abord les goûter **dans l'ordre suivant** en buvant une gorgée d'eau entre chaque :

147	604	465
-----	-----	-----

Vous avez le droit de les regoûter après.

1. INTENSITE SUCREE

Veillez classer les 3 échantillons du plus sucré au moins sucré, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus sucré				Le moins sucré
---------------	--	--	--	----------------

2. INTENSITE DU CHOCOLAT

Veillez classer les 3 échantillons selon leur intensité en chocolat, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus fort en chocolat				Le moins fort en chocolat
-----------------------------	--	--	--	------------------------------

FIN DU TEST

Merci pour votre participation

N° juge : 16

Date : 18/06/2025

ANALYSE SENSORIELLE CHOCOLAT

Bonjour et bienvenue à cette séance d'analyse sensorielle portant sur du chocolat.

Liste des allergènes : **lait, soja, orge**

Veillez ne pas participer si vous êtes allergiques au lait ou au chocolat

Vous disposez de 3 échantillons de chocolats ; l'objectif sera de les classer. Pour cela, veuillez tout d'abord les goûter **dans l'ordre suivant** en buvant une gorgée d'eau entre chaque :

147	465	604
-----	-----	-----

Vous avez le droit de les regoûter après.

1. INTENSITE SUCREE

Veillez classer les 3 échantillons du plus sucré au moins sucré, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus sucré				Le moins sucré
---------------	--	--	--	----------------

2. INTENSITE DU CHOCOLAT

Veillez classer les 3 échantillons selon leur intensité en chocolat, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus fort en chocolat				Le moins fort en chocolat
-----------------------------	--	--	--	------------------------------

FIN DU TEST

Merci pour votre participation

N° juge : 17

Date : 18/06/2025

ANALYSE SENSORIELLE CHOCOLAT

Bonjour et bienvenue à cette séance d'analyse sensorielle portant sur du chocolat.

Liste des allergènes : **lait, soja, orge**

Veillez ne pas participer si vous êtes allergiques au lait ou au chocolat

Vous disposez de 3 échantillons de chocolats ; l'objectif sera de les classer. Pour cela, veuillez tout d'abord les goûter **dans l'ordre suivant** en buvant une gorgée d'eau entre chaque :

147

465

604

Vous avez le droit de les regoûter après.

1. INTENSITE SUCREE

Veillez classer les 3 échantillons du plus sucré au moins sucré, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus sucré				Le moins sucré
---------------	--	--	--	----------------

2. INTENSITE DU CHOCOLAT

Veillez classer les 3 échantillons selon leur intensité en chocolat, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus fort en chocolat				Le moins fort en chocolat
-----------------------------	--	--	--	------------------------------

FIN DU TEST

Merci pour votre participation

N° juge : 18

Date : 18/06/2025

ANALYSE SENSORIELLE CHOCOLAT

Bonjour et bienvenue à cette séance d'analyse sensorielle portant sur du chocolat.

Liste des allergènes : **lait, soja, orge**

Veillez ne pas participer si vous êtes allergiques au lait ou au chocolat

Vous disposez de 3 échantillons de chocolats ; l'objectif sera de les classer. Pour cela, veuillez tout d'abord les goûter **dans l'ordre suivant** en buvant une gorgée d'eau entre chaque :

147	465	604
-----	-----	-----

Vous avez le droit de les regoûter après.

1. INTENSITE SUCREE

Veillez classer les 3 échantillons du plus sucré au moins sucré, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus sucré				Le moins sucré
---------------	--	--	--	----------------

2. INTENSITE DU CHOCOLAT

Veillez classer les 3 échantillons selon leur intensité en chocolat, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus fort en chocolat				Le moins fort en chocolat
-----------------------------	--	--	--	------------------------------

FIN DU TEST

Merci pour votre participation