

Ficha técnica: producto terminado.



1. NOMBRE: cacao en grano.
Theobroma cacao.

2. DESCRIPCION: granos secos enteros, tipo exportación.

3. CARACTERISTICAS:

3.1. Físicoquímico-

% humedad : máximo 8%

%impurezas: máximo permitido 2%.

Mohos (# granos/100 granos): máximo 2

Dañados por insectos, partidos, germinados (#granos/100 granos): máximo 1.

Granulometría (peso gr/100 granos): mínimo 115 gr.

Granos bien fermentados (#granos/100 granos): 50-65

Granos insuficientes fermentados (# granos/100 granos): 50-25

3.2. Físico sensorial

Color: café

Olor y sabor: típicos del cacao, no posee sabores y aromas extraños.

4. DEFINICIONES.

4.1. Impurezas: comprende todo material diferente al grano de cacao como tripas, piedras, pedazo de tallo, hojas y malezas en general.

4.2. Granos partidos: grano de cacao sano que ha perdido hasta 50% de su tamaño.

4.3. Granos dañado: grano o pedazo de grano que aparece evidentemente alterado en su color, olor, apariencia o estructura como consecuencia del secamientos inadecuado, exceso de humedad, inmadurez, ataque de insectos, hongos, germinación, o cualquier otra causa.

4.4. Otros granos: conjunto de granos que perteneciendo a la misma especie botánica tienen características definidas y similares.

4.5. Grano infectado: aquel grano o pedazo de grano que muestra parcial o totalmente la presencia de hongos (mohos o levadura).

4.6. Grano infestado: aquel que presenta insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos (huevos, larva, pupa o adulto).

5. EMPAQUES:

5.1. Sacos de yute de primer uso, limpios, peso por saco 60 kilos.

5.2. Cualquier otro tipo de envase que el cliente requiera será analizado.

6. ROTULADO:

6.1. El rotulado será de acuerdo a las exigencias del cliente, basándose en exigencias del país y normal internacionales.

7. PRODUCCION:

7.1. Se realizara respetando estrictamente el diagrama de flujo, sus respectivos controles sanitarios y de calidad.

8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

8.1. Almacenar en lugares frescos, secos, ventilados, bajo techo y en plataformas de madera, vida útil 2 años.

9. DISPONIBILIDAD.

Todo el año.