

Ficha técnica — Cacao en Grano Grado 2

Theobroma cacao — Arriba Superior · Grado 2 · Calidad media

IDENTIFICACIÓN

Nombre comercial	Cacao en Grano Grado 2
Grado	Grado 2
Denominación técnica	Theobroma cacao — Arriba Superior
Variedad o tipo	Fino de Aroma
Origen / zona de cultivo	Los Ríos, Ecuador

PROCESO

Proceso	Fermentado
Días de fermentación	5 días
Tipo de secado	Mixto

REQUISITOS DE CALIDAD

Humedad	7 % máximo
Peso de 100 granos	> 120 a 130 g
Granos fermentados	65 % mínimo
Granos violetas	21 % máximo
Granos pizarrosos	12 % máximo
Granos mohosos	2 % máximo
Granos defectuosos	1,0 % máximo
Material relacionado con los granos	1,0 % máximo
Material extraño	0,75 % máximo

Análisis sobre 100 granos. Métodos de ensayo: NTE INEN-ISO 2291 (humedad) y NTE INEN-ISO 1114 (fermentados, violetas, pizarrosos y mohosos). El símbolo % representa al número 0,01, que expresa a la fracción másica. El peso de 100 granos se determina por medio de una balanza u otro instrumento equivalente. Los granos defectuosos corresponden a los granos dañados por insectos, granos germinados, granos negros, granos planos-vano o granza y granos rotos; sus valores no deben corresponder solo a los granos dañados por insectos.

COMERCIAL

Presentación	Sacos de yute de 69.5 kg
Otras presentaciones	Big bags, según acuerdo
Certificaciones	Por definir
Trazabilidad	Código por lote hasta destino final

Documento de ejemplo. Los valores aquí publicados son referenciales y se reemplazarán por las especificaciones reales de cada lote. Cada embarque se entrega con su ficha técnica y su historial de proceso.