



Especificaciones de Calidad para granos de Cacao Hispaniola

1a. Requerimientos Sensoriales

Granos de cacao de color marrón con las variaciones naturales del color y un olor a cacao típico y sabor sin un olor extraño. La calidad del sabor y aroma del grano es óptima.

1b. Calidad

<i>Dañados:</i>	<2,00%
<i>Infectadas por Insectos</i>	<2,00%
<i>Total de cascara:</i>	<1,0%
<i>Planas:</i>	-----
<i>Plagas vivas:</i>	<i>No viable or augmentable stages of pests</i>
<i>Plagas muertas:</i>	<0,0010%
<i>Peso de 100:</i>	>100 grs.
<i>Moho:</i>	<2,000%
<i>Decoloración:</i>	N/A
<i>Arrugados/Marchitos:</i>	<2,0%
 <i>Otros:</i>	 <i>Granos fermentados >80%</i> <i>Granos pizarroso <1.00%</i> <i>Gemelos <1,0%</i> <i>Granos violeta <12%</i>
 <i>Impurezas</i>	 <i>Total de impurezas <1,000%</i>

1c. Requerimientos Químicos.

<i>Humedad:</i>	<7,0%
<i>Actuivdad acuosa:</i>	<0,65%
<i>Benzoapyrene:</i>	<1 ppb
<i>Ocratoxina:</i>	<1,000 ppb
<i>Ph</i>	5.2 +/- 0.6
<i>Metales Pesados</i>	<i>Pb</i> <0,30 mg/kg.
	<i>Cd</i> <0,30 mg/kg.
	<i>Hg</i> <0,01 mg/kg.
 <i>Residuos de pesticidas + insecticidas</i>	 <i>Organochlrine pesticides</i> <0,010 mg/kg. <i>Organophosphorus Pesticides</i> <0,010 mg/kg. <i>Others:</i> <0,010 mg/kg. <i>Piperonyl butoxide</i> <0,03 mg/kg. <i>Bromide</i> <5 mg/kg.

1d. Características Microbiológicas

<i>Coliformes:</i>	<i><10UFC/gr</i>
<i>Enterobacterias:</i>	<i>Negativo</i>
<i>Salmonella:</i>	<i>Negativo</i>

2a. Presentación

<i>Unidad de empaque:</i>	<i>Sacos de Polipropileno.</i>
<i>Peso por unidad:</i>	<i>70 kg. Net</i>

2b. Certificaciones

Disponible como producto convencional, sino también bajo las certificaciones siguientes:

Organica de acuerdo a la regulación Europe U.E.

Organica de acuerdo a la regulación Americana NOP

Rainforest Alliance

HACCP