



## *Especificaciones de Calidad para granos de Cacao Sanchez*

### **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 o sabor.

### **1b. Calidad**

<i>Dañados:</i>	<2,00%
<i>Dañados por Insectos</i>	<3,00%
<i>Total 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>	<4,000%
<i>Germinadas:</i>	-----
<i>Decoloración:</i>	N/A
<i>Arrugados/Marchitos:</i>	<3,0%
<i>Otros:</i>	<i>Fermented beans N/A</i> <i>Granos pizarrosos N/A</i> <i>Gemelos &lt;3,0%</i> <i>Granos violeta N/A</i>
<i>Impurezas</i>	<i>Total de impurezas &lt;2,000%</i>

### **1c. Requerimientos Químicos.**

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

## ***1d. Características Microbiológicas***

<i>Coliformes:</i>	<i>&lt;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*