



Especificaciones

Cacao En Granos (F1 y F2)

Descripción del Producto: Granos de cacao seleccionados en categorías F1 y F2.

Parámetros Organolépticos:

- Color y Aspecto: Marrón claro y oscuro; granos de diferentes tamaños con fácil desprendimiento de la testa.
- Aroma y Sabor: Bajo en acidez frutal con notas caracterizadas de cacao semi-fermentado.
- Estado Sanitario: Sin presencia de insectos ni mohos.

Presentación y Empaque

- Sacos de Yute o Sisa (60 kg a 69 kg): Sacos de fibra natural limpia y transpirable que permiten la ventilación del grano.
- Bolsas Herméticas Internas (GrainPro / EcoPro): Fundas de polímero con barrera de humedad y oxígeno colocadas dentro del saco de yute para prevenir la absorción de humedad y plagas.

Almacenamiento y conservación

- Humedad del Grano: Debe mantenerse estrictamente entre 6,5% y 7,5% para evitar mohos (humedad alta) o granos quebradizos (humedad muy baja).
- Condiciones del Almacén: Temperatura de 20 °C a 25 °C y humedad relativa menor al 65%, sobre estibas de madera (NIMF 15) o plástico, separadas de las paredes.
- Transporte: En contenedores secos (Dry Van) limpios, libres de olores, equipados con mantas térmicas e instalando sacos desecantes (dry bags) contra la condensación.

Etiquetado y Rotulado

Marcaje del Saco: Impresión directa en tinta indeleble y de grado no contaminante en el saco de yute identificado con los siguientes datos:

- N° de Registro Sanitario
- Nombre y dirección de la empresa, nombre del producto, fechas de fabricación y vencimiento, número de lote, peso bruto y peso neto.

