	<b>FICHA TÉCNICA</b>		<b>Código:</b> BEA-01
			<b>VERSION:</b> 3.0 Esta versión reemplaza todas las versiones anteriores
	<b>Aprobado por:</b> Gerente de Calidad	<b>Fecha:</b> 17/ago/2016	<b>Página</b> 1 de 2

## PRODUCTO

# Granos de Cacao

## DESCRIPCIÓN

Los granos de cacao de aroma fino provienen de la región de Upala, Costa Rica. Las especies de cacao cultivadas pertenecen a variedades e híbridos de clones seleccionados. Estas variedades incluyen especies de cacao Trinitario de estas colecciones: TSH 565, IMC 67, ICS 1/6/8/40/60/95, UF 29/221/296/613/654/668, SPA9, CC137/139, Homero, Catie R1/4/6, PMCT 58, y EET400.

**Empaque:** Sacos de polietileno para alimentos forrada con yute de 50 kg.

**Origen:** 100% granos de cacao Trinitario de Costa Rica

## IDENTIFICACIÓN DEL LOTE DE PRODUCTO

E – B – #1 – #2 Donde:

E = Salida de la bodega

B = Granos de Cacao

#1 = Fecha de producción (años, mes y día)


#2 = Número secuencial de producción



## ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS

De acuerdo al estándar de Costa Rica INTE CR 23

Características de producto		Fermentado	
		Primer grado	Método de Ensayo
Tamaño del grano	Promedio	85 beans /100g	Conteo manual
Humedad	Máximo	7.5% max.	Determinación de la humedad
Buena fermentación	Mínimo	65%	Prueba de corte
Fermentación ligera	Máximo	15%	
Violeta	Máximo	10 %	
Moho	Máximo	2%	
Impurezas	Máximo	1%	

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		<b>Código: BEA-01</b>
			<b>VERSION: 3.0</b> Esta versión reemplaza todas las versiones anteriores
Aprobado por: Gerente de Calidad	Fecha: 17/ago/2016	Página 2 de 2	

## ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

---

*Salmonella sp* en 25 g Negativo

## CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

---

Conservar en un lugar seco y ventilado (en no más de 80% de humedad relativa). El lugar de almacenamiento debe estar perfectamente limpio, desinfestado interna y externamente, y protegido del ataque de roedores y cualquier tipo de plagas. Producto para la fabricación de licor de cacao. El producto debe ser utilizado antes de la fecha de caducidad, de acuerdo con todos los procedimientos de manipulación de higiene. El tiempo máximo para el consumo del producto: 12 meses

## MEDIOS DE DISTRIBUCIÓN

---

Distribuido en recipientes perfectamente limpios, el interior cubierto con papel kraft, sin daños estructurales, libre de olores o cualquier peligro que pudiera afectar a la seguridad del producto.