



ECUAKAO
FICHA TÉCNICA - CACAO EN GRANO
TECHNICAL SPECIFICATIONS - COCOA BEANS

ESPECIFICACION

ESP EST 03 Vers. 20 08 28

Producto: Cacao en grano ECUAKAO
Product: Cocoa Beans

Composición: Cacao Natural seco 100% Ecuador
Composition: 100 % Cocoa Beans from Ecuador

Contenido / Content: 69 kilos

Características del Producto / Product Characteristics:

De acuerdo a la Norma INEN 176 / According to Ecuador Standard INEN 176.

Físicas y Químicas / Physical and Chemicals:

| Parámetro Parameters | Unidad | ASSS | ASS | ASE | CCN-51 |
|--|--------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | g | 130-135 | 120-125 | 105-110 | 135-140 |
| Pastoso / Slaty | % | 9 | 12 | 18 | 5 |
| Violeta / Violet | % | 15 | 21 | 25 | 18 |
| Ligera fermentación Low fermentation | % | 10 | 5 | 27 | 11 |
| Buena fermentación Good fermentation | % | 65 | 60 | 26 | 65 |
| Fermentación total Total fermentation | % | 75 | 65 | 53 | 76 |
| Impureza / Impurities | % | 0 | 1 | 4 | 1 |
| Moho / Mould | % | 1 | 2 | 4 | 1 |
| Humedad / Humidity | % | 7 | 7 | 7 | 7 |

Biológicas /Biological: N/A

Otros Requisitos legales aplicables / Other applicable legal requirements

Solicitado por el cliente y estipulado según contrato firmado. / According to customer requests and contract previously signed.

Origen/ Origin

Cacao 100% Ecuatoriano – proveniente de Manabí, Guayas, Los Ríos, el Oro, Esmeraldas y de otras zonas cacaoteras del Ecuador.

100% Ecuadorian cocoa - from Manabí, Guayas, Los Rios, El Oro, Esmeraldas and other Ecuadorian cocoa regions.



ECUAKAO
FICHA TÉCNICA - CACAO EN GRANO
TECHNICAL SPECIFICATIONS - COCOA BEANS

ESPECIFICACION

ESP EST 03 Vers. 20 08 28

Condiciones de Almacenamiento / Storage conditions:

Almacenar en ambiente fresco y seco. La bodega de almacenamiento debe mantenerse limpia, ventilada, desinfectada, tanto interna como externamente y protegida contra el ataque de roedores.

Storage in cool and dry environment. The storage warehouse must be kept clean, ventilated, both internally and externally disinfested, and protected against attack by rodents.

Tiempo de Vida útil / Shelf life:

24 meses, bajo adecuadas condiciones de almacenamiento / 24 months, under proper storage conditions.

Identificación del lote de producción/ Production Lot Identification:

EK – B - #₁ - #₂ - #₃

En donde / Where :

| | | |
|----------------|---|---|
| EK | = | ECUAKAO |
| B | = | Tipo de Producto / Product Type: B: Beans (grano) |
| # ₁ | = | Calidad / Quality (ASN, ASE, ASS, ASS, CCN51) |
| # ₂ | = | Número secuencial de producción / Production Sequence Number |
| # ₃ | = | 2 dígitos del AÑO de producción / 2 digits for year of production |

Etiquetado/ Label

Impreso en el Saco

Nombre de la Empresa
Dirección
Peso neto
Peso bruto
Código de AGROCALIDAD

Printed in Bag

Company Name
Address
Net Weight
Gross Weight
AGROCALIDAD Code

Marcado con:

Número de lote
Destino

Marked with:

Lot number
Destination

Métodos de Producción/ Production Methods:

El producto se obtiene mediante procesos de secado, limpiado, clasificado, preparado (revuelta) y llenado en sacos.

The product is obtained thru a process that includes drying, cleaning, sorting, preparing (mixing) and filling in bags.

Embalaje / Packing Material :

Fundas de yute o cabuya / Jute or cabuya bags

Embalado sobre pallets de madera; de 40 sacos por pallets/ Packed on wood pallets, 40 bags per pallet.



ECUAKAO
FICHA TÉCNICA - CACAO EN GRANO
TECHNICAL SPECIFICATIONS - COCOA BEANS

ESPECIFICACION

ESP EST 03 Vers. 20 08 28

Riesgos / Risks:

No contiene aditivos. / No additives added.

Criterios de aceptación / Approval Criteria:

Grano libre de olores extraños (Ahumado, químico, etc.)
Grano no contaminado con lubricante, hidrocarburos.

Bean free from foreign odors (Smoked, chemical, etc.)
Bean uncontaminated with lubricants or hydrocarbons.

Instrucciones de manipulación y uso previsto / Manipulation instructions and intended use:

El producto deberá de ser usado antes de la fecha de caducidad, tomando todas las medidas de higiene para su manipulación. Para este producto no se recomienda su consumo directo, y debe ser usado para la elaboración de licor de cacao. Su grupo de usuarios son empresas de semielaborados de cacao para obtener productos tales como licor de cacao, polvo de cacao, manteca de cacao.

Product must be used before expiration date; should be handled in compliance with all health measures. Product used for manufacturing cocoa liquor. User group: semi-finished cocoa companies for products such as cocoa liquor, cocoa powder, cocoa butter.

Método de distribución / Distribution Methods:

Es distribuido en contenedores, cerrados, limpios, sin rotura, empapelados, libres de malos olores y ningún peligro que ponga en riesgo la inocuidad del producto.

Distributed in containers that are closed, clean, without any breakages, free of bad scents or hazards that may endanger the safety of the product.

Memoria descriptiva del proceso: "Recepción y Procesamiento de Grano" (PRO EST 01).

Process Procedure Description: "Reception and beans processing" (PRO EST 01).

Aseguramiento de Calidad
Quality Assurance

Gerente/Manager: Maryuxi Espinosa

Fecha/Date: August 28/08/2020
