



CACAO

CACAU
KAKAO
COCOA



FICHA TÉCNICA

Detalles técnicos de granos de cacao distribuido por SCS EXPORT SAC.

PRODUCTO	Granos de Cacao
NOMBRE INTERNACIONAL	Cocoa Beans
NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Theobroma Cacao</i>
PARTIDA ARANCELARIA	1801.00.19.00
VARIETADES	CCN51, Híbrido y Natural
CERTIFICACIÓN	Convencional
AUGE DE PRODUCCIÓN	Abril – Agosto
CIUDAD	San Alejandro, Ucayali
PAÍS	Perú
ORIGEN	Selva oriental del Perú
DESCRIPCIÓN	Granos De Cacao Secos. Nuestras mazorcas fueron cosechadas siguiendo estándares de seguridad alimentaria. Se extraen las semillas, se someten a un proceso de fermentación y secado natural. Luego estas semillas son seleccionadas y clasificadas.
USO DEL PRODUCTO	El grano de cacao fermentado es materia prima para las fábricas donde se transforma el grano de cacao en Grano Tostado, Nibs, Licor de Cacao, Manteca de Cacao, Torta de Cacao en Trozos, Cacao en Polvo, Chocolate de Taza, Chocolates de Consumo, entre otros. Se utilizan en la industria alimentaria, cosmetología e incluso medicina.

CARACTERISTICAS			
Pruebas	Parámetro	Unidad	Especificación
Sensorial	Fragancia y Aroma	-	Nuez / Durazno
	Sabor		Intenso a Cacao
	Sabor Residual		Dulce, ligeramente seco y ácido
	Cuerpo		Sólido y consistente
	Olor		Característico a cacao
Físicas	Humedad	%	Max. 8
	Rendimiento	u	20 – 21 mazorcas
	Fermentación	%	75 - 80
	Acidez	-	Media

FOTOS DEL PRODUCTO / PRODUCT PHOTOS



EMPAQUE Y EMBALAJE

Empaque	Tipo	Material	Capacidad
Primario	Saco y/o bolsa de polietileno	Yute	65-69 kg.

ALMACENAMIENTO

Conservar en un lugar seco, limpio y ventilado. No dejar a la intemperie.
No almacenar cerca de otras sustancias químicas (combustibles, pinturas, etc).

VIDA UTIL

Manteniendo las condiciones de almacenamiento establecidas 06 meses.

CONTACTO

CONTACTO

Documento elaborado por el equipo del área comercial.

SCS EXPORT S.A.C.

RUC 20606609443

Calle Monte Rosa 280 Nro. 280

Urb. Chacarilla Del Estanque

LIMA – LIMA – SANTIAGO DE SURCO.

comercial@scsexport.com

info@scsexport.com

www.scsexport.com