

FICHA TÉCNICA DE CALIDAD FÍSICA E INSPECCIÓN DE GRANOS DE CACAO TECHNICAL SHEET FOR PHYSICAL QUALITY AND INSPECTION OF COCOA BEANS							
Fecha de recepción en el laboratorio/ Date of receipt at the laboratory	Lunes 12 de enero de 2026. Monday, January 12, 2026						
Fecha de finalización del análisis/ Analysis end date	Lunes 18 de enero de 2026. Monday, January 18, 2026						
Lapso de cosecha/ Harvest time	Diciembre de 2025-Enero 2026. December 2025-January 2026						
Peso de muestra para evaluar/Sample weigh to evaluate	Muestra= 2.267 g. Sample= 2.267g. Lote único/Single batch						
Tipo de muestra/ Sample class	La muestra de granos de cacao seco proviene del sector Miraflores del Municipio Acosta del estado Monagas (Venezuela). Samples of dried cocoa beans comes from the Miraflores sector of The Acosta Municipality in Monagas State (Venezuela)						
Criterios de selección de muestra/ Sample selection criteria	La muestra fue seleccionada según los criterios por la empresa. The Sample was selected according to the criteria by the producer						
NORMAS APLICADAS/STANDARDS APPLIED							
Código/ Code: IRE-MIR-CAL-POSC-25-00024	Clasificación comercial según Norma COVENIN N° 50 (2018, 3ra Revisión) y COVENIN N° 442(2016). Commertial Classification by Venezuelan Industrial Standards Commitee, COVENIN N° 50 (2018, Third Revition) and N° 442 (2016)			Prueba de corte de calidad. Cut-Test: COVENIN 442:2016 Contenido de humedad (%): Moisture content (%): COVENIN 374:1995. Materia extraña/impurezas(%) Foreign matter content(%):COVENIN 1372:1979			
Párametros físicos (%) / Physico Parameters (%)	Extrafino (%) / Extrafine cocoa (%)	Cacao fino de primera (%) / Fine cocoa First (%)	Cacao fino de Segunda (%) / Fine cocoa Second quality(%)	Prueba de corte 1 (%) Cut-test 1 (%)	Prueba de corte 2 (%) Cut-test 2 (%)	Prueba de corte 3 (%) Cut-test 3 (%)	Promedio (% total de defectos) / Average (% total defects)
A- Granos mohosos(%) / Moldy Beans (%)	2	2	2	0,00	0,00	0,00	0,00
B- Granos negros (%) / Black beans (%)	2	2	2	0,00	0,00	0,00	0,00
C- Granos dañados por insectos (%) / Insect damaged beans (%)	1	1	1	0,00	0,00	0,00	0,00
D- Granos germinados (%) / Germinated beans (%)	1	1	1	0,00	0,00	0,00	0,00
E- Granos partidos y planos (%) / Split and flat beans (%)	1	1	1	1,00	1,00	1,00	1,00
F- Granos múltiples (%) / Multiple beans (%)	1	1	1	0,00	0,00	0,00	0,00
G- Granos insuficientemente fermentados (%) / Insufficiently fermented beans (%)	≤10	≤15	≤64	22,00	24,00	25,00	23,67
H- Granos de color marrón (bien fermentados) (%) / Light bean color (well fermented) (%)	≥80	≥74	≥20	69,00	68,00	66,00	67,67
I- Granos Pizarrosos (%) / Slaty beans (%)	2	3	8	8,00	7,00	8,00	7,67
	Porcentaje de fermentación / Percentage Fermentation			68,00%			
Párametros físicos (%) / Physico Parameters (%)	Extrafino (%) / Extrafine cocoa (%)	Cacao fino de primera (%) / Fine cocoa First (%)	Cacao fino de Segunda (%) / Fine cocoa Second quality(%)	Réplica 1 / Reply 1	Réplica 2 / Reply 2	Réplica 3 / Reply 3	Promedio / Average
Peso mínimo de 100 granos secos (g)/ Minimum weigh of dried beans (g)	≥115	≥108	≥100	123,00	126,00	125,00	124,67 ± 1,53
Peso individual de almendra seca (g)/ Individual bean weigh (g)	Valor estandar ≥ 1,00 gramos Standard Value ≥ 1,00 g			1,23	1,26	1,25	1,25 ± 0,02
Contenido de humedad (%) / Moisture content (%)	6% - 8%	6% - 8%	6% - 8%	6,80	7,20	7,00	7,00 ± 0,20
Materia extraña o de impurezas (%)/ Foreign matter content (%)	≤0,5	≤0,5	≤0,5	≤0,5	≤0,5	≤0,5	≤0,5
ISO STANDARD-2451:2014				Repeticiones/ Repetitions		Porcentaje/ Average	
N° granos * 100 gramos/ Bean count * 100 g.	Valor estandar: N° granos ≤ 100 gramos Standard value: N° beans ≤ 100 gramos			84	80	81	82,00 ± 2,31
Rendimiento de cascarilla (%)/ Yield of shell (%)				14,29	13,16	13,72	13,72 ± 0,56
Rendimiento de cotiledón seco (%) / Yield of dry cotyledon (%)				85,71	86,84	86,28	86,28 ± 0,56
Diferenciación del grano según el tamaño/ Differentiation of the bean according to size. Promedio de 2 repeticiones/ Average of 2 repetitions	Granos grandes/ Large beans:	Granos medianos/ Medium beans:	Granos pequeños/ Small beans:	Mayor proporción de granos medianos en la muestra consignada. Se observa diferencias en el tamaño del grano. High percentage of medium beans in the evaluated sample. Differences in bean size were observed			
INSPECCIÓN DE LA MUESTRA / SAMPLE INSPECTION							
Atributo / Attribute		Párametro / Parameter		Observaciones / Observations			
Apariencia externa/ External appearance		Superficie del grano/ Bean surface		La superficie del grano en la muestra es lisa y de color marrón claro y tonos oscuros sin mohos e infectados por insectos. Se observa mucílago adherido a la superficie del grano/ Bean surface in the sample is smooth and light brown in color with dark tones, free of mold and insect infestation. Mucilage is observed adhering to the grain surface.			
		Color		Existe un predominio de granos de color marrón indicando una fermentación/ There is a predominance of brown beans, indicating fermentation.			
		Señales de infestación/ Infestation sign		No fue detectado señales de infestación por hongos e insectos en el interior de los cotiledones/ There were no signs of fungal or insect infestation detected inside the cotyledons.			
		Sabores atípicos no deseados/ Atypical flavors no detected		No detectado/ No detected			
		Olor y sabor/ Smell and taste		Aroma bajo en áidez con notas fuertes de cacao. Las altas notas de amargor y astringencia fueron detectadas y se encuentran combinadas con notas a futa fresca/ Aroma with low acidity and strong cocoa notes. High notes of bitterness and astringency were detected and are combined with notes of fresh fruit.			
		Características dominantes/ Dominant Characteristics		Los niveles de granos pizarrosos se encuentran en el límite máximo permitido por la norma. Los granos no fermentados de color violeta están dentro de los límites permitidos/ The levels ok slate-like beans are at the maximum limit permitted by the standard. The unfermented violet-colored beans are within the permitted limits.			
Clasificación Comercial/ Commertial Clasification		Cacao Fino de Segunda Calidad (F2) Second Quality Fine Cocoa (F2)					

*FCC: Federación de comercio del cacao/**Cocoa Trade Federation** **No Especificado/**Not especificed**
(a) Valores no distintos entre grados/**Values not different between grades.**
(b) Valores máximos de defectos (mohoso + infectado por insectos)/**Maximum Defect Values (Moldy + Insect Infected)**
(c) Valores que representan los residuos que pasan por el tamiz de 5mm/Values that represent the residues that pass through teh 5mm sieve.
Adicionalmente no debe de haber exceso de granos planos, granos aglomerados o de algún otro material extraño/**Additionally, it should not have excess flat beans, agglomerated beans or any other foreign material.**