

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= 2.350 g. Sample= 2.350 g						
Tipo de muestra/ Sample class	La muestra de granos de cacao seco proviene del sector San Vicente de la Parroquia Rómulo Gallegos, Municipio Andrés Eloy Blanco Gallegos en el Estado Sucre (Venezuela). Samples of dried cocoa beans comes from the San Vicente sector of Romulo Gallegos, Andrés Eloy Blanco municipality in Sucre 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	24,00	26,00	24,00	24,67
H- Granos de color marrón (bien fermentados) (%) / Light bean color (well fermented) (%)	≥80	≥74	≥20	72,00	64,00	60,00	65,33
I- Granos Pizarrosos (%) / Slaty beans (%)	2	3	8	8,00	8,00	8,00	8,00
	Porcentaje de fermentación / Percentage Fermentation			67,00%			
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	121,00	121,00	121,67 ± 1,15
Peso individual de almendra seca (g)/ Individual bean weigh (g)	Valor estandar ≥ 1,00 gramos Standard Value ≥ 1,00 g			1,23	1,21	1,21	1,22 ± 0,01
Contenido de humedad (%) / Moisture content (%)	6% - 8%	6% - 8%	6% - 8%	7,00	7,10	7,20	7,10 ± 0,10
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			83	82	84	83,00 ± 1,00
Rendimiento de cascarilla (%) / Yield of shell (%)				15,63	11,76	13,69	13,69 ± 1,93
Rendimiento de cotiledón seco (%) / Yield of dry cotyledon (%)				84,38	88,24	86,31	86,31 ± 1,93
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: 16,67%	Granos medianos/ Medium beans: 78,00%	Granos pequeños/ Small beans: 5,33%	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, de color marrón claro y lavada sin mohos e infectados por insectos/ The surface of the grain in the sample is smooth, light brown in color, washed free of mold, and not infected by insects.			
		Color		Existe un predominio de granos de color marrón claro con un grado de fermentación/ There is a predominance of light brown beans with ha degree of 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 infect 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 acidez con notas fuertes de cacao. Las notas de amargor y astringencia fueron detectadas y se encuentran combinadas con notas con una acidez frutal/ Low acidity aroma with strong cocoa notes. Bitter and astringent notes were detected and are combined with notes of fruit acidity.			
		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 of 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 Classification		Cacao Fino de Segunda Calidad (F2) Second Quality Fine Cocoa (F2)					

*FCC: Federación de comercio del cacao/**Cocoa Trade Federation** **No Especificado/**Not specified**
 (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 the 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.**