



Requisitos de las calidades del cacao Ecuador

Requisitos	Unidad	Cacao Arriba			CCN-51
		ASSS	ASS	ASE	
Cien granos pesan	g	130-135	120-125	105-110	135-140
Buena fermentación (mínimo)	%	65	60	26	65
Ligera fermentación (mínimo)	%	10	5	27	11
Total fermentado (mínimo)	%	75	65	53	76
Violeta (máximo)	%	15	21	25	18
Pizarros o/pastoso (máximo)	%	9	12	18	5
Moho (máximo)	%	1	2	4	1
Totales (análisis sobre 100 pepas)	%	100	100	100	100
Defectuoso (máximo análisis sobre 500 gr)	%	0	1	4	1