



FICHA TECNICA DE CALIDAD	
Parámetros	Ponderación
Organización	UOPROCAE
Fecha	15/6/2022
Tipo de cacao	Nacional fino de Aroma 100% Certificaciones orgánica, de Comercio Justo y SPP
Peso/100 almendras	120-124 Gramos
Impurezas	1%
Buena fermentación	60%
Parcialmente fermentado	20%
Total de fermentación	80%
Violeta	14%
Pizarra	1%
Moho	1%
Humedad	7%