

FICHE TECHNIQUE - CACAO (CAC)



1. Identification du produit

Référence de produit	CAC
Nom botanique	Cacao
Origine	Madagascar (MG)
Catégorie	Fève / Poudre
Variétés	10% CRIOLLO - 35% FORASTERO - 55% TRINITALLO
Saison	Juin / Juillet / Octobre / Novembre

2. Caractéristiques Physico-Chimiques

Teneur en humidité	≤ 7%
Couleur	Brun foncé / Brun rougeâtre (selon la variété)
Odeur et goût	Intense et agréable - fruité et parfois des touches épicé

3. Emballage et conditionnement

Type d'emballage: (autre possible, à la demande)

- Sac de jute doublé (pour fèves brutes)
- Sac plastique alimentaire ou carton scellé (pour poudre)
- Poids unitaire : 60 kg / 25 kg / 1 kg

Étiquetage :

- Nom du produit
- Pays d'origine
- Poids net
- Date de production et lot

4. Emballage et conditionnement

Température : Maritime (conteneur ventilé), aérien (petits lots)

Conditions : Endroit frais et sec, à l'abri de l'humidité