



可可和巧克力

号码是不同产品对应的巴西海关编码

NCM 1801.00.00

NCM 1806.31.10

公司



小规模农场主合作社成立于21年前，除了保持其可持续性发展外，还致力于组织小规模农场主的生产。



尊重历史和传统，尊重社会环境，保护大西洋森林和巴伊亚南部各民族的文化，我们的产品可靠、透明、可追溯，且拥有原产地和质量认证。此外，我们可可豆还经过有机认证和/或UTZ认证。



+55 (73) 9 9813.8524
coopercentrosul@cacausulbahia.org
www.cacausulbahia.org
@cacausulbahia

产品



最优质可可

最优质的特色可可豆，可通过二维码、南巴伊亚 (Sul da Bahia) IG的标准和认证进行追溯。可可豆的最低规格：

格：

- 最大湿度：8%；
- 无异味的天然香气；
- 无异物；
- 最低发酵量：65% (全棕色豆)；
- 最大亚发酵：15%
- 最大缺陷率：内部霉菌、昆虫、发芽、压扁的概率（总和）不高于**3%**砂石含量低于**1%**

- 纯65%浓巧克力
- 含馅的65%浓巧克力
- 含可可粒的65%浓巧克力



产量、季节性和其他特征的详细信息：



优质可可的产量

年产量可达250吨。
季节性：一年两熟，一年生产8个月，休息4个月。



巧克力产量

月产量为1吨，但可增产至每月5吨。季节性：无，全年生产12个月。



南巴伊亚可可
城市：伊列乌斯州：巴伊亚
巴西

认证

