



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS  
PARA EL DESARROLLO INDUSTRIAL



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Departamento Federal de Economía,  
Formación e Investigación DEFI  
Secretaría de Estado para Asuntos Económicos SECO



PERÚ

Ministerio  
de la Producción



INACAL  
Instituto Nacional  
de Calidad



# ¿Cómo debería ser mi Cacao para ser de Calidad?



## HUMEDAD

Menor o igual a 7,5% en muestra en el país de destino.



## OLOR

Sin olor a ahumado o jamón ahumado, fruta podrida o putrefacto.



## MATERIA EXTRAÑA

(Toda sustancia distinta como hojas, piedras y madera): Máximo 0,75% en muestra.



## MATERIA RELACIONADA

(Granos rotos o fragmentados, pedazos de cáscara): Máximo 3,5% en muestra.



## GRANOS GERMINADOS

Muestra libre de granos germinados o con un porcentaje mínimo.



## GRANOS PLANOS

(Granos muy delgados que no permiten cortar adecuadamente): Máximo 1,5%.



## COLOR

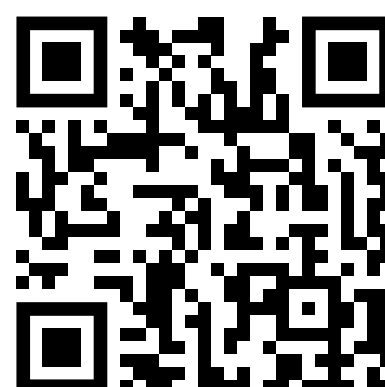
Característico y uniforme (externo e interno). Desde un tono marrón claro hasta oscuro.



*Cumplir las normas para lograr un cacao de calidad favorece las exportaciones y promueve el desarrollo local y nacional.*

**¡Procesa cacao de Calidad!**

Para saber más sobre cómo hacer tu cacao de calidad, consulta la Guía 103, aquí:



GLOBAL QUALITY  
AND STANDARDS PROGRAMME

FORTALECIENDO LA CALIDAD  
EN CAFÉ Y CACAO DEL PERÚ

Síguenos: [fin](#) [X](#) [@](#) [v](#) [/GospPeru](#)

Visítanos: [gosp peru.org](http://gosp peru.org)