

**Tabla 1. Criterios para la Primera Evaluación del Concurso Cacao de Oro 2017**

Todas las muestras pasarán por una primera evaluación, que comprobará las características físicas del cacao, según los criterios siguientes:

<b>DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA MUESTRA (Sobre 1.000 gramos)</b>	
Aroma de la muestra (T= típica a cacao, A= atípica)	T
Apariencia externa de la muestra, tamaño y color (H=homogénea, NH= no homogénea).	H

<b>HUMEDAD E ÍNDICE DE GRANO</b>	
Contenido de humedad, promedio de 3 submuestras (%),	6,5 a 7,5 %
Peso de grano. Promedio 3 submuestras (peso de 100 granos en gramos)	mínimo 110 g

<b>GRANOS CON DEFECTOS (Sobre la muestra de 1.000 gramos)</b>	
Muestra con residuos, restos de insectos y otras impurezas, pasilla, granos pegados (Análisis visual).	0

<b>PRUEBA DE CORTE (Sobre 100 granos)</b>	
Granos sin fermentar, violetas (máximo%)	20%
Granos sobre fermentados (máximo%)	0%
Granos dañados por insectos (máximo%)	0%
Granos germinados (máximo%)	0%
Granos mohosos (máximo%)	0%
Granos pizarrosos (máximo%)	3%
Granos con manchas blancas (máximo%)	0%
Completamente fermentados (mínimo %)	50%
Parcialmente fermentados (máximo %)	27%

