



可可豆出口标准

科特迪瓦出口的可可豆必须满足以下条件：

- 必须经过适当的发酵。
- 必须干燥，水分含量不超过8%。
- 必须清洁，无杂质，如果壳碎片、木材和各种矿物部分。
- 不得有任何异味（如霉味、烟味、农药味、焦油味）。
- 必须被分类为一级或二级，才能以“良好发酵（GF）”的名义销售。
- 在粒度方面，允许每100克最多105粒豆的容差。

等级分类

可可豆分为三种商业类型：一级、二级和次级。一级和二级以“良好发酵（GF）”的名义出口。分级基于缺陷豆的百分比，通过切割测试确定。在该测试中，从样品中取出300粒豆，将其切成两半以目视检查内部结构。然后评估霉变豆、石板豆和其他缺陷豆的百分比。

按缺陷分类豆子

当一粒豆子显示多种缺陷时，记录最严重的缺陷。豆子按缺陷严重程度递减排序：

- 霉变豆。
- 石板豆。
- 其他缺陷豆。

一级

一级可可豆必须由颜色和大小均匀的批次组成。不超过10%的豆子重量偏离平均豆重超过三分之一。其含量不得超过：

- 3%的霉变豆。
- 3%的石板豆。
- 3%的其他缺陷豆。

二级

二级可可豆必须由外观大致均匀的批次组成。其含量不得超过：

- 4%的霉变豆。
- 8%的石板豆。
- 6%的其他缺陷豆。

次级

次级可可豆不符合二级的特征，主要用于供应本地加工厂，这些工厂被要求优先购买。

质量标准（科特迪瓦和国际）

| 等级 | 霉变豆 | 石板豆 | 缺陷豆 | 杂质螨虫 |
|----------|-----|-----|-----|-------|
| 一级 (G1) | 3% | 3% | 3% | < 5 % |
| 二级 (G2) | 4% | 8% | 6% | 5-10% |
| 次级 (S/G) | 41% | 41% | 61% | > 10% |

缺陷定义

- 霉变豆：在纵向切割中显示可见霉菌发展的豆子。
- 石板豆：切割表面的一半或以上呈石板色子叶的豆子。
- 其他缺陷豆：被虫蛀、扁平（仅剩种皮）或发芽（可见胚根）的豆子。