www.agrogestabripo.com

AGROGESTA BRIPO

ENERO DE 2026

¡Bienvenidos a AgroGesta BRIPO!

PPRODUCTOR DE CACAO Y EXPORTADOR MUNDIAL



AGROGESTA BRIPO

ÍNDICE

02 NUESTRO LEGADO

03-07 SOBRE LA EMPRESA

08-09 NUESTRO EQUIPO

10-12 CERTIFICACIÓN SGS

13-26 NUESTROS PRODUCTOS

27 CERTIFICADOS Y CUMPLIMIENTO NORMATIVO

28-30 TÉRMINOS DE ENVÍO Y EMBALAJE

31 NUESTROS SOCIOS BANCARIOS

32 INFORMACIÓN DE LA EMPRESA



NUESTRO LEGADO





Nuestra historia comienza en las fértiles tierras altas del sur de Ecuador, donde la familia de **Isauro Moran Serrano** y **Aida O'Brien** cultivaba café mucho antes de que las cadenas de suministro modernas conectaran a los productores locales con los mercados internacionales. En la región de **Los Vergeles**, conocida localmente como **El Páramo, Pozo Dulce y Banchal**, el café era mucho más que un cultivo. Era el motor económico de la comunidad y una fuente de orgullo para las familias que dedicaban sus vidas a la tierra. Durante décadas, la familia gestionó fincas cafetaleras reconocidas por producir café Arábica de calidad excepcional. En cada temporada de cosecha, trabajadores de las comunidades vecinas se unían a las labores de recolección, seleccionando manualmente las cerezas de café maduras y manteniendo vivas tradiciones transmitidas de generación en generación. El café cosechado era cuidadosamente procesado y suministrado a compradores que reconocían la excelencia del café ecuatoriano mucho antes de que el café de especialidad se convirtiera en un movimiento global. Creciendo en un entorno marcado por la agricultura, las cosechas y los ritmos de la vida rural, las nuevas generaciones heredaron no solo la tierra, sino también un profundo conocimiento del cultivo, la gestión responsable de los recursos y el respeto por la naturaleza. Estos valores se convirtieron en la base sobre la cual se construyó **AgroGesta BRIPO**.



SOBRE LA EMPRESA

ECUADOR - OPERACIONES NACIONALES DE PRODUCCIÓN:

AGROGESTA BRIPO CÍA. LTDA.
Ubicación: Ecuador
Dirección de la sede: Av. La Coruña 2208, Quito 170135, Ecuador

Responsabilidades principales: La empresa se especializa en el cultivo, abastecimiento, fermentación, secado, procesamiento y comercialización de cacao y productos derivados del cacao para exportación. Sus operaciones están respaldadas por su propia finca, Finca Valle Dorado (Jipijapa, Manabí), así como por una amplia red nacional de más de 5.000 productores y cooperativas. El portafolio de productos de la empresa incluye una amplia gama de granos de cacao, nibs de cacao, licor o pasta de cacao, manteca de cacao y cacao en polvo, abasteciendo a fabricantes internacionales de alimentos, productores de chocolate y mercados especializados de ingredientes.
AgroGesta BRIPO garantiza una calidad constante mediante el control agrícola desde el origen y la producción de mezclas regionales certificadas por SGS, cumpliendo con los estándares internacionales de volumen, trazabilidad y aseguramiento de calidad.

AGROGESTA BRIPO





Ecuador es uno de los principales productores mundiales de cacao de alta calidad, reconocido por su excelencia y confiabilidad en los mercados internacionales.



¿QUÉ HACEMOS?

AgroGesta BRIPO Cia. Ltda. representa la mejor producción de cacao de Ecuador en los mercados globales. Trabajamos estrechamente con una red confiable de más de 5.000 productores, complementada con la producción de nuestra propia finca, para suministrar cacao de alta calidad y productos derivados del cacao a clientes de todo el mundo. A través de una cadena de suministro transparente, prácticas de abastecimiento sostenibles y una logística eficiente, garantizamos calidad constante, confiabilidad y trazabilidad. Nuestra misión es construir alianzas comerciales de largo plazo, al tiempo que fortalecemos la posición del Ecuador como uno de los principales proveedores de cacao en la industria internacional.

INTEGRADOS EN NUESTRAS INSTALACIONES, FIABLES EN DESTINO.





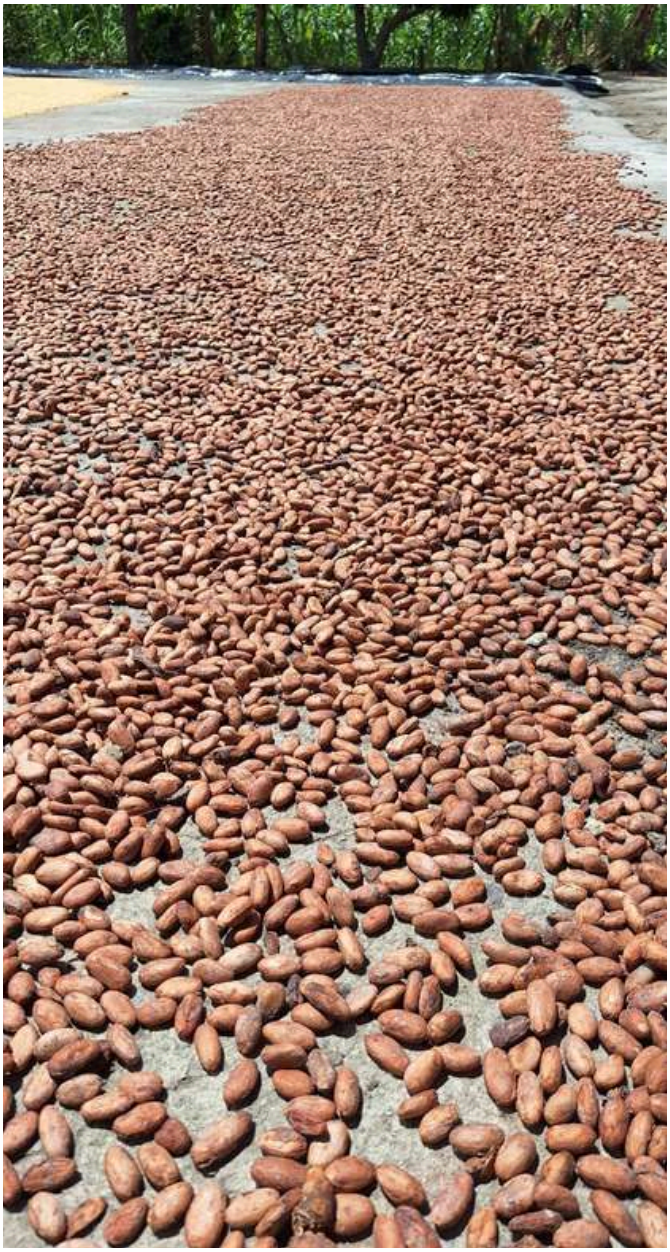
NUESTRA SOLUCIÓN

Ofrecemos una cadena de suministro totalmente integrada y escalable desde nuestra finca Valle Dorado de 150 hectáreas en Jipijapa, Ecuador. Con procesamiento y almacenamiento en nuestras instalaciones, garantizamos calidad constante, trazabilidad completa y operaciones rentables. Nuestro modelo simplifica el abastecimiento para nuestros socios al brindarles acceso directo a un suministro confiable y de alto potencial.



FINCA VALLE DORADO





ECUADOR

Somos una finca local ubicada en Jipijapa, Ecuador, una región conocida por su herencia agrícola ancestral. Nuestro objetivo es crecer de forma sostenible combinando el conocimiento agrícola tradicional con prácticas modernas.







Las Personas Detrás de AgroGesta BRIPO

En AgroGesta BRIPO, nuestra fortaleza reside en las personas que hacen posible nuestro trabajo. Cada miembro de nuestro equipo está comprometido con brindar valor a través de la profesionalidad, la confiabilidad y la comunicación directa.

Abordamos cada colaboración con esmero y atención, conscientes de que las relaciones comerciales duraderas se construyen sobre la confianza mutua y resultados consistentes.
Trabajamos en estrecha colaboración con nuestros clientes y productores, adaptándonos a sus necesidades específicas y siempre buscando superar sus expectativas.
Mediante la colaboración y una visión a largo plazo, nuestro objetivo no es solo ofrecer productos de calidad, sino también fomentar relaciones comerciales significativas que crezcan con el tiempo.

- El equipo de AgroGesta BRIPO



NUESTRO EQUIPO



Fabrizzio Brito
Asesor Jurídico



Ignacio Brito
Presidente



Kinga Brito-Stępień
Directora Financiera



Gabriela Ponce
Directora de Logística



Juan Brito
Asesor Jurídico Junior



Gabriela Brito
Coordinadora de Sostenibilidad



Jorge Hercog
Director Comercial



Wendy Riofrio
Auditoría y Cumplimiento



Andrés Flor
Director de TI y Marketing

COMERCIO INTERNACIONAL DEL CACAO: LA IMPORTANCIA DE LA CERTIFICACIÓN SGS.

La certificación SGS es un hito fundamental en el comercio internacional de cacao, productos reconocidos por su calidad superior. Este informe analiza en detalle el proceso de certificación, destacando su importancia, alcance, beneficios, fiabilidad, obtención y sus implicaciones para las empresas que operan en los mercados globales de cacao y café.

¿Qué es la certificación SGS?
SGS es líder mundial en servicios de inspección, verificación, ensayos y certificación, reconocida por su incomparable experiencia y reputación en el sector. La certificación SGS para cacao garantiza el cumplimiento de rigurosos estándares internacionales de calidad y cantidad, generando confianza entre las partes interesadas respecto a la integridad del producto antes del envío.

Certificación SGS: Un faro de garantía
Como autoridad mundial en inspección y certificación, SGS es sinónimo de fiabilidad y excelencia. La certificación SGS garantiza que los envíos de cacao cumplan con los estrictos estándares internacionales de calidad y cantidad, validando la integridad del producto antes de la carga.

COMPROMISO Y COOPERACIÓN DE AGROGESTA BRIPO CON SGS

AGROGESTA BRIPO cumple plenamente con los protocolos de certificación de SGS, manteniendo una estrecha colaboración para garantizar que todos los envíos de cacao exportados cumplan con los más altos estándares internacionales. Esta colaboración asegura procesos de certificación transparentes, eficientes y creíbles, reforzando nuestro compromiso con la calidad, la confiabilidad y la competitividad en el mercado global.

Alcance integral de la certificación SGS

SGS realiza evaluaciones meticulosas que abarcan aspectos tanto de calidad como de cantidad:

- Análisis fisicoquímicos
- Pruebas microbiológicas
- Inspecciones visuales
- Pesaje y conteo

Cada elemento se evalúa cuidadosamente para garantizar el cumplimiento de los más altos estándares.

Componentes de la evaluación de calidad

- Análisis fisicoquímico: Medición de parámetros como humedad, color, pH, polarización y tamaño de partícula.
- Análisis microbiológico: Pruebas para el recuento total de microorganismos, coliformes, Salmonella, etc.
- Inspección visual: Examen exhaustivo para confirmar la ausencia de impurezas, la coloración uniforme y la granulación óptima.

COMPROMISO Y COOPERACIÓN DE AGROGESTA BRIPO CON SGS

Beneficios clave de la certificación SGS

Mayor garantía de calidad: Genera confianza en el consumidor, reduce el riesgo de reclamaciones y aumenta la competitividad en el mercado.
Garantía de cantidad sólida: Previene pérdidas financieras y fortalece la fiabilidad de la cadena de suministro.
Oportunidades de expansión de mercado: Facilita el cumplimiento de las normativas internacionales, abriendo nuevas oportunidades de negocio.
Mejora de la imagen corporativa: Demuestra un firme compromiso con los estándares de calidad, impulsando la reputación de la marca.

Emisión y fiabilidad de la certificación SGS

La certificación SGS se emite tras una inspección exhaustiva y un análisis del producto realizado en el puerto antes de la carga. La distinguida reputación de SGS por su independencia e imparcialidad, junto con más de 140 años de experiencia en el sector, refuerza la credibilidad y la fiabilidad de sus servicios de certificación. Además, SGS está acreditada por múltiples organizaciones internacionales, lo que refuerza la fiabilidad de su certificación.
La colaboración de AGROGESTA BRIPO con SGS garantiza que cada envío cumpla con estos rigurosos estándares, fomentando la transparencia y la excelencia operativa durante todo el proceso de exportación.

NUESTROS PRODUCTOS

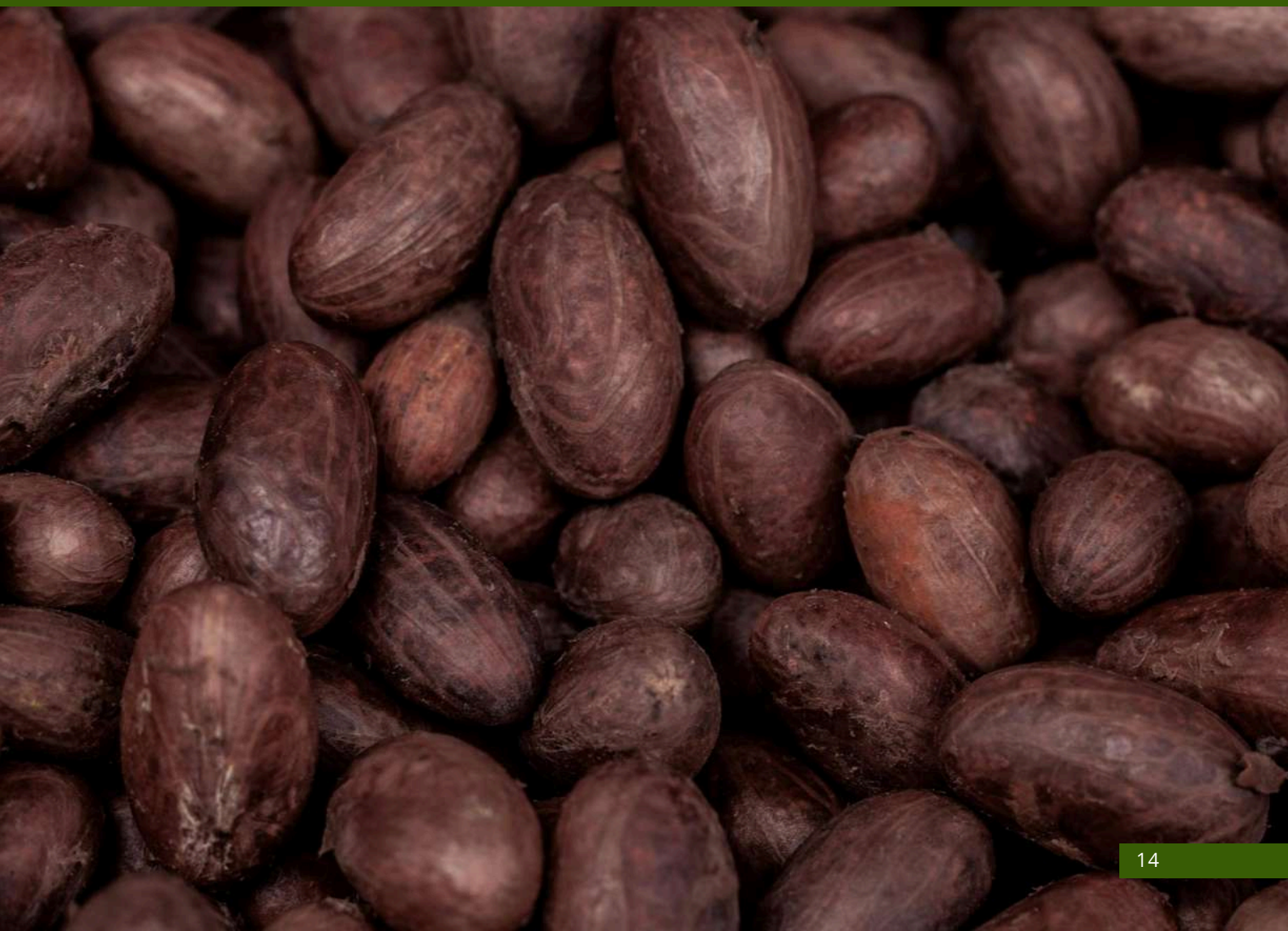
En AgroGesta BRIPO, ofrecemos una amplia gama de cacao y productos derivados del cacao de alta calidad para satisfacer las necesidades de los mercados internacionales. Nuestro portafolio incluye granos de cacao cuidadosamente seleccionados, nibs de cacao, licor o pasta de cacao, manteca de cacao y cacao en polvo. Cada producto es sometido a rigurosos procesos de elaboración y controles de calidad para garantizar consistencia, confiabilidad y excelencia. Nos enorgullece abastecer a fabricantes, procesadores y operaciones industriales a gran escala en todo el mundo con productos que cumplen con los más altos estándares internacionales.

1. Granos de Cacao
2. Nibs de Cacao
3. Pasta de Cacao
4. Manteca de Cacao
5. Cacao en Polvo



GRANOS DE CACAO

Código	Categoría	Variedad
ECC1	G1 (Grado 1)	Cacao Fino de Aroma (Nacional)
ECC2	G2 (Grado 2)	Cacao CCN51
ECC3	Comercial	Cacao No Clasificado



ORIGEN DEL PRODUCTO
República del Ecuador

PRODUCTOS
- Cacao Fino de Aroma
- CCN51
- Cacao Común / No Clasificado

(Bolsa estándar de 60 kg netos)

VOLUMEN CONTRACTUAL
Suministro semanal flexible desde un (1) contenedor mínimo hasta un tope de diez (10) contenedores secos por semana, consolidados para su despacho los días lunes. Cada contenedor transportará exactamente 350 sacos de 60 kg netos de cacao en grano (21 Toneladas Métricas netas por contenedor).







ECC1
G1 (GRADO 1) – AROMA FINO
Theobroma cacao l.

ESPECIFICACIONES	• Origen: Guayas, Manabí y Zamora Chinchipe, Ecuador
	• Nivel de humedad: 6-8%
	• Uso principal: Industria chocolatera de alta gama; del grano a la barra.
	• Perfil: Una variedad reconocida por su perfil aromático especial y su sabor distintivo. Ideal para la elaboración de chocolates finos y gourmet.
	• Presencia de Salmonella spp.: No detectada /25g
	• Recuento de levaduras: 5,0*10^5^ UFC/g
	• Recuento de moho: 2,0*10^5^ UFC/g
	• Porcentaje de productos con defectos: 16,19 %
	• Contenido de impurezas extrañas: 0 %
	• Contenido total de grasa: 48,16 g/100 g
	• Cadmio (Cd): 0,76 mg/kg
	• Plomo (Pb): 0,022 mg/kg
	• Mercurio (Hg): 0,0045 mg/kg
	• Embalaje: Saco de yute o de polipropileno (60 kg netos)

SPECIFICATIONS	• Origen: Guayas, Manabí y Zamora Chinchipe, Ecuador
	• Nivel de humedad: 6-8%
	• Uso principal: Industria del chocolate y procesamiento de derivados del cacao, especialmente para aplicaciones que requieren cacao de alto rendimiento y gran calidad.
	• Perfil: Una variedad reconocida por su perfil aromático y sabor distintivo. Variedad muy demandada debido a su volumen.
	• Presencia de Salmonella spp.: No detectada /25g
	• Recuento de levaduras: 4,8*10^3^ UFC/g
	• Recuento de moho: 1,6*10^3^ UFC/g
	• Porcentaje de productos con defectos: 20,98 %
	• Contenido de impurezas extrañas: 0 %
	• Contenido total de grasa: 46,56 g/100 g
	• Cadmio (Cd): 0,84 mg/kg
	• Plomo (Pb): 0,054 mg/kg
	• Mercurio (Hg): 0,0041 mg/kg
	• Embalaje: Saco de yute o de polipropileno (60 kg netos)



ECC2
G2 (GRADO 2) – CCN51
Theobroma cacao l.

AGROGESTA BRIPO



ECC3
G3 (GRADO 3) – CACAO COMÚN / SIN CLASIFICAR
Theobroma cacao l.

ESPECIFICACIONES	• Origen: Guayas, Manabí, Zamora Chinchipe y Los Ríos, Ecuador
	• Nivel de humedad: 6-8%
	• Uso principal: Industria de derivados del cacao, especialmente adecuada para procesos en los que no se requiere un perfil sensorial fino.
	• Perfil: El cacao no está sujeto a una clasificación específica. Esto no implica una menor calidad; simplemente no se ha categorizado como de aroma fino ni distintivo.
	• Presencia de Salmonella spp.: No detectada /25g
	• Recuento de levaduras: 1,3*10^4^ UFC/g
	• Recuento de moho: 5,1*10^3^ UFC/g
	• Porcentaje de productos con defectos: 26,33 %
	• Contenido de impurezas extrañas: 0 %
	• Contenido total de grasa: 47,41 g/100 g
	• Cadmio (Cd): 1,17 mg/kg
	• Plomo (Pb): 0,029 mg/kg
	• Mercurio (Hg): 0,0067 mg/kg
	• Embalaje: Saco de yute o de polipropileno (60 kg netos)







PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO

Código	Categoría
ECC4	Nibs de Cacao
ECC5	Pasta de Cacao
ECC6	Manteca de Cacao
ECC7	Cacao en Polvo Natural
ECC8	Cacao en Polvo Natural (Alto Contenido de Grasa)
ECC9	Cacao en Polvo Alcalinizado



ORIGEN DEL PRODUCTO
República del Ecuador

PRODUCTOS:
- Nibs de Cacao
- Masa de Cacao
- Manteca de Cacao
- Cacao en Polvo Natural
- Cacao en Polvo Natural (Alto Contenido de Grasa)
- Cacao en Polvo Alcalinizado

VOLUMEN CONTRACTUAL
El programa de suministro contempla un volumen semanal flexible de entre uno (1) y dieciocho (18) contenedores secos, consolidados para despacho cada lunes.
Cada contenedor tendrá la siguiente configuración:
- Cantidad: 840 bultos por contenedor
- Peso neto unitario: 25 kg por bulto
- Peso neto total: 21 TM por contenedor

Los productos comprendidos en el suministro serán nibs de cacao, pasta o licor de cacao, manteca de cacao, cacao en polvo natural y cacao en polvo alcalinizado, de acuerdo con la programación y composición establecidas para cada despacho semanal.







ECC4
NIBS DE CACAO
Theobroma cacao l.

ESPECIFICACIONES	• Origen: Ecuador
	• Variedad: Fino de Aroma y CCN51
	• Ingredientes: 100% nibs de cacao
	• Grado: Grado alimenticio
	• Uso principal: Fabricación de chocolate, producción de masa de cacao, confitería, productos de panadería, bebidas, coberturas, inclusiones, postres y fabricación industrial de alimentos
	• Descripción del producto: Nibs de cacao tostados obtenidos mediante la eliminación de la cáscara y la posterior trituración de los granos de cacao
	• Color: Marrón oscuro
	• Aroma: Aroma característico a cacao, libre de olores extraños
	• Sabor: Sabor característico a cacao, libre de sabores extraños
	• Tamaño de partícula: 4–12 mm
	• Humedad: ≤ 6.0%
	• Impurezas: ≤ 1.75%
	• Recuento total en placa (TPC): ≤ 15,000 UFC/g
	• Presencia de Salmonella spp.: No detectada en 25 g
	• Recuento de levaduras: ≤ 50 UFC/g
	• Recuento de mohos: ≤ 50 UFC/g
	• Cobre (Cu): ≤ 30 ppm
	• Arsénico (As): ≤ 2 ppm
	• Plomo (Pb): ≤ 2 ppm
	• Mercurio (Hg): ≤ 1 ppm
	• Aflatoxina B1: < 5 ppb
	• Ocratoxinas: < 3 ppb
	• Aflatoxinas totales (B1+B2+G1+G2): < 10 ppb
	• Vida útil: 24 meses bajo las condiciones de almacenamiento recomendadas

SPECIFICATIONS	• Origen: Ecuador
	• Variedad: Fino de Aroma y CCN51
	• Ingredientes: 100% masa de cacao natural
	• Uso principal: Fabricación de chocolate, producción de manteca de cacao, producción de cacao en polvo, helados, productos lácteos, productos de panadería, confitería, coberturas, bebidas de chocolate en polvo y manufactura industrial de alimentos
	• Grado: Grado alimenticio
	• Procesamiento: Masa de cacao natural, no alcalinizada, obtenida a partir de granos de cacao tostados y descascarillados, sin adición de aditivos
	• Color: Marrón oscuro
	• Aroma: Aroma característico a cacao, libre de olores extraños
	• Contenido de manteca de cacao: 50 ± 2%
	• Humedad: ≤2,0%
	• Finura: ≥99,0%
	• Contenido de cenizas: 5,0-9,0%
	• pH: 5.2–6.1
	• Apariencia a temperatura ambiente: Masa de cacao homogénea, sólida o semisólida, dependiendo de la temperatura ambiente • Apariencia fundida: Licor de cacao homogéneo, de flujo suave y libre de materia extraña visible
	• Sabor: Sabor característico a cacao, libre de sabores extraños
	• Presencia de Salmonella spp.: No detectada en 25 g
	• Presencia de Escherichia coli: Ausencia
	• Staphylococcus aureus: Ausencia
	• Coliformes: <10 UFC/g
	• Recuento de levaduras: ≤50 UFC/g
	• Recuento de mohos: ≤50 UFC/g
	• Recuento total en placa (TPC): ≤5,0 × 10^3 UFC/g
	• Cobre (Cu): ≤30 ppm
	• Arsénico (As): ≤2 ppm
	• Plomo (Pb): ≤2 ppm
	• Mercurio (Hg): ≤1,0 ppm
	• Aflatoxina B1: <5 ppb
	• Aflatoxinas totales (B1+B2+G1+G2): <10 ppb
	• Ocratoxina A: <3 ppb
	• Vida útil: 24 meses desde la fecha de producción en su empaque original sin abrir y bajo las condiciones de almacenamiento recomendadas



ECC5
PASTA DE CACAO
Theobroma cacao l.



ECC6
MANTECA DE CACAO
Theobroma cacao l.

ESPECIFICACIONES	• Origen: Ecuador
	• Variedad: Fino de Aroma y CCN51
	• Ingredientes: 100% manteca de cacao
	• Grado: Grado alimenticio
	• Uso principal: Fabricación de alimentos, chocolate y productos de confitería
	• Opciones de producto: Natural o desodorizada
	• Descripción del producto: Manteca de cacao obtenida del prensado del licor de cacao. De color amarillo, se encuentra líquida inmediatamente después del prensado y posteriormente se cristaliza y solidifica. En estado fundido, es un líquido oleoso y limpio
	• Color: Amarillo
	• Aroma: Característico, libre de olores extraños
	• Sabor: Característico, libre de sabores extraños
	• Humedad: ≤0.2%
	• Acidez: ≤1.75%
	• Recuento total en placa (TPC): ≤1.000 UFC/g
	• Presencia de Salmonella spp.: No detectada en 25 g
	• Escherichia coli: Ausencia
	• Staphylococcus aureus: Ausencia (a solicitud del cliente)
	• Recuento de levaduras: ≤ 50 UFC/g
	• Recuento de mohos: ≤ 50 UFC/g
	• Coliformes: <10 UFC/g
	• Cobre (Cu): ≤ 0.1 ppm
	• Arsénico (As): ≤ 0.1 ppm
	• Plomo (Pb): ≤ 0.1 ppm
	• Mercurio (Hg): ≤ 1.0 ppm
	• Aflatoxina B1: < 5 ppb
	• Ocratoxinas: < 3 ppb
	• Aflatoxinas totales (B1+B2+G1+G2): < 10 ppb
	• Vida útil: 24 meses bajo las condiciones de almacenamiento recomendadas

ESPECIFICACIONES	• Origen: Ecuador
	• Variedad: Fino de Aroma y CCN51
	• Ingredientes: Masa de cacao desgrasada, prensada y pulverizada
	• Grado: Grado alimenticio
	• Uso principal: Helados, bebidas lácteas, galletas, coberturas, bebidas de chocolate en polvo, productos de panadería y fabricación industrial de alimentos
	• Procesamiento: Natural / No alcalinizado
	• Descripción del producto: Polvo de flujo libre obtenido de la pulverización de la torta de cacao producida durante el prensado de la masa de cacao
	• Color: Marrón
	• Aroma: Característico, libre de olores extraños
	• Sabor: Característico, libre de sabores extraños
	• Contenido de grasa: 10–12%
	• Humedad: ≤5.0%
	• pH: 5.2–6.1
	• Finura: ≥98.5%
	• Sedimentación: ≤2 ml (a solicitud del cliente)
	• Recuento total en placa (TPC): ≤5.000 UFC/g
	• Presencia de Salmonella spp.: No detectada en 25 g
	• Escherichia coli: No detectada
	• Presencia de Staphylococcus aureus: No detectada (a solicitud del cliente)
	• Recuento de levaduras: ≤50 UFC/g
	• Recuento de mohos: ≤50 UFC/g
	• Coliformes: <10 UFC/g
	• Cobre (Cu): ≤50 ppm
	• Arsénico (As): ≤1 ppm
	• Plomo (Pb): ≤2 ppm
	• Mercurio (Hg): ≤1.0 ppm
	• Aflatoxina B1: <5 ppb
	• Ocratoxinas: <3 ppb
	• Aflatoxinas Totales (B1+B2+G1+G2): <10 ppb
	• Vida útil: 24 meses bajo las condiciones de almacenamiento recomendadas



ECC7
CACAO EN POLVO NATURAL
Theobroma cacao l.



ECC8
CACAO EN POLVO NATURAL (ALTO CONTENIDO DE GRASA)
Theobroma cacao l.

ESPECIFICACIONES	• Origen: Ecuador
	• Variedad: Fino de Aroma y CCN51
	• Ingredientes: Masa de cacao desgrasada, prensada y pulverizada
	• Grado: Grado alimenticio
	• Uso principal: Helados, bebidas lácteas, galletas, coberturas, bebidas de chocolate en polvo, productos de panadería y fabricación industrial de alimentos
	• Procesamiento: Natural / No alcalinizado
	• Descripción del producto: Polvo de flujo libre obtenido de la pulverización de la torta de cacao producida durante el prensado de la masa de cacao
	• Color: Marrón a marrón oscuro
	• Aroma: Característico, libre de olores extraños
	• Sabor: Característico, libre de sabores extraños
	• Contenido de grasa: 20-22%
	• Humedad: ≤5.0%
	• pH: 5.2–6.1
	• Finura: ≥98.5%
	• Sedimentación: ≤2 ml (a solicitud del cliente)
	• Recuento total en placa (TPC): ≤5.000 UFC/g
	• Presencia de Salmonella spp.: No detectada en 25 g
	• Escherichia coli: No detectada
	• Presencia de Staphylococcus aureus: No detectada (a solicitud del cliente)
	• Recuento de levaduras: ≤50 UFC/g
	• Recuento de mohos: ≤50 UFC/g
	• Coliformes: <10 UFC/g
	• Cobre (Cu): ≤50 ppm
	• Arsénico (As): ≤1 ppm
	• Plomo (Pb): ≤2 ppm
	• Mercurio (Hg): ≤1.0 ppm
	• Aflatoxina B1: <5 ppb
	• Ocratoxinas: <3 ppb
	• Aflatoxinas Totales (B1+B2+G1+G2): <10 ppb
	• Vida útil: 24 meses bajo las condiciones de almacenamiento recomendadas

ESPECIFICACIONES	• Origen: Ecuador
	• Variedad: Fino de Aroma y CCN51
	• Ingredientes: Masa de cacao desgrasada, prensada y pulverizada; carbonato de potasio
	• Grado: Grado alimenticio
	• Uso principal: Helados, bebidas lácteas, galletas, coberturas, bebidas de chocolate en polvo, productos de panadería y fabricación industrial de alimentos
	• Procesamiento: Alcalinizado / Proceso Holandés (Dutch Process)
	• Descripción del producto: Polvo soluble de flujo libre obtenido de la pulverización de la torta de cacao alcalinizada producida durante el prensado de la masa de cacao alcalinizada
	• Color: Marrón oscuro
	• Aroma: Característico, libre de olores extraños
	• Sabor: Característico, libre de sabores extraños
	• Contenido de grasa: 10-12%
	• Humedad: ≤5.0%
	• pH: 6.8–7.2
	• Finura: ≥98.5%
	• Sedimentación: ≤2 ml (a solicitud del cliente)
	• Recuento total en placa (TPC): ≤5.000 UFC/g
	• Presencia de Salmonella spp.: No detectada en 25 g
	• Escherichia coli: No detectada
	• Presencia de Staphylococcus aureus: No detectada (a solicitud del cliente)
	• Recuento de levaduras: ≤50 UFC/g
	• Recuento de mohos: ≤50 UFC/g
	• Coliformes: <10 UFC/g
	• Cobre (Cu): ≤50 ppm
	• Arsénico (As): ≤1 ppm
	• Plomo (Pb): ≤2 ppm
	• Mercurio (Hg): ≤1.0 ppm
	• Aflatoxina B1: <5 ppb
	• Ocratoxinas: <3 ppb
	• Aflatoxinas Totales (B1+B2+G1+G2): <10 ppb
	• Vida útil: 24 meses bajo las condiciones de almacenamiento recomendadas



ECC8
CACAO EN POLVO ALCALINIZADO
Theobroma cacao l.

QUALITY ASSESSMENT METHODS APPLIED TO THE OFFERED COCOA PRODUCTS (ECC4, ECC5, ECC6, ECC7, ECC8, ECC9):

Análisis Fisicoquímicos:
AOAC 19th 931.04 – Humedad
AOAC 19th 963.15 – Contenido de Grasa (Cacao en Polvo)
AOAC 19th 947.05 – Acidez (Manteca de Cacao)
AOAC 19th 970.21 – Determinación de pH
IOCCC 11:1970 – Finura (Cacao en Polvo)

Análisis Microbiológicos:
AOAC 990.12 – Recuento de Aerobios Mesófilos (TPC)
AOAC 997.02 – Recuento de Levaduras
AOAC 997.02 – Recuento de Mohos
AOAC 991.14 – Coliformes
AOAC 991.14 – Escherichia coli
AOAC 975.55 – Staphylococcus aureus
AFNOR-NF Certificación de Validación No. UNI 03/06-12/07 – Salmonella spp.

Contaminantes Químicos:
AOAC 19th 999.10 – Cobre (Cu)
AOAC 19th 999.10 – Arsénico (As)
AOAC 19th 999.10 – Plomo (Pb)
AOAC 19th 999.10 – Mercurio (Hg)

Residuos de Pesticidas:
GC-MS/MS – Detección de Residuos de Pesticidas
LC-MS/MS – Detección de Residuos de Pesticidas
ISO 17025:2017 – Norma de Acreditación de Laboratorios

Micotoxinas:
LC-MS/MS – Aflatoxina B1
LC-MS/MS – Ocratoxinas
LC-MS/MS – Aflatoxinas Totales (B1+B2+G1+G2)

CERTIFICADOS Y CUMPLIMIENTO NORMATIVO

AgroGesta BRIPO opera de conformidad con normas internacionales reconocidas de regulación, certificación y cumplimiento. Entre sus principales registros, certificaciones y afiliaciones sectoriales se incluyen:

- Registro ante la Administración General de Aduanas de China (GACC) (República Popular China).
- Registro de Instalación Alimentaria ante la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA).
- Servicios de inspección, verificación, pruebas y certificación proporcionados por SGS.
- Servicios de inspección y certificación proporcionados por Bureau Veritas.
- Alianzas logísticas y de transporte marítimo con A.P. Moller–Maersk, Mediterranean Shipping Company (MSC), Hapag-Lloyd AG y Ocean Network Express (ONE).
- Certificación Orgánica del Ecuador, emitida por organismos de certificación acreditados.
- Cumplimiento del Reglamento de la Unión Europea sobre Productos Libres de Deforestación (EUDR).

TÉRMINOS DE ENVÍO Y EMBALAJE:
Los términos de envío se rigen por los **Incoterms® 2020**, reconocidos y publicados por la **Cámara de Comercio Internacional (ICC)**. Con el fin de garantizar la seguridad e integridad de la mercancía durante el transporte terrestre y marítimo, se aplican las siguientes condiciones y especificaciones de embalaje:

Para Granos de Cacao:
- **Inspección de carga:** Toda la carga es inspeccionada mediante caninos entrenados para la detección de drogas y explosivos
- **Especificación de sacos:** Sacos nuevos de yute o polipropileno, 60 kg netos (tamaños personalizados disponibles previa solicitud del comprador y confirmación del vendedor)
- **Tipo de pallet:** Euro pallet de 120 × 80 cm
- **Pallets por contenedor:** 25
- **Sacos por pallet:** 14 sacos (60 kg cada uno)
- **Total de sacos por contenedor:** 350 unidades, con las mismas especificaciones indicadas anteriormente
- **Tipo de contenedor:** Contenedor de 40 pies
- **Carga neta por contenedor:** 21 toneladas métricas
- **Puerto de carga:** Guayaquil (ECGYE) y/o Manta (ECMEC), entre otros

Para Nibs de Cacao, Pasta de Cacao, Manteca de Cacao y Cacao en Polvo:
- **Inspección de carga:** Toda la carga es inspeccionada mediante caninos entrenados para la detección de drogas y explosivos
- **Especificación de embalaje:**

Nibs de cacao: Sacos multicapa de papel grado alimenticio o sacos tejidos de polipropileno con revestimiento interior sellado de polietileno
Pasta de cacao:
Presentación en Kibbled: Envoltura interna de polietileno de baja densidad de color natural para uso alimenticio y sellado con calor. Envoltura externa funda Kraft multipliego en buen estado con tres capas, cosida con hilos de algodón.
Presentación en Bloque: Envoltura interna de polietileno de alta densidad de color natural y sellado con calor. Envoltura externa caja de cartón de color café corrugado en buenas condiciones con cinta de embalaje sellada.
Manteca de cacao: Envoltura interna de polietileno de alta densidad de color verde, para uso alimentario y sellado con calor. Envoltura externa caja de cartón corrugado de color blanco, en buenas condiciones y sellada con cinta de embalaje.
Cacao en polvo (Natural & Alcalino): Envoltura interna de polietileno de baja densidad de color natural para uso alimenticio y sellado con calor. Envoltura externa funda Kraft mulltipliego de tres capas en buenas condiciones, cosida con hilos de algodón.
(Tamaños personalizados disponibles previa solicitud del comprador y confirmación del vendedor)
- **Tipo de pallet:** Pallet estándar de 120 × 100 cm
- **Pallets por contenedor:** 21
- **Sacos por pallet:** 40 sacos (25 kg cada uno)
- **Total de sacos por contenedor:** 840 unidades, con las mismas especificaciones indicadas anteriormente
- **Tipo de contenedor:** Contenedor de 40 pies
- **Carga neta por contenedor:** 21 toneladas métricas
- **Puerto de carga:** Guayaquil (ECGYE) y/o Manta (ECMEC), entre otros

CADA SACO DEBE ESTAR CLARAMENTE MARCADO EN ESPAÑOL (O EN EL IDIOMA DE LA JURISDICCIÓN DEL COMPRADOR) DE LA SIGUIENTE MANERA:

- Nombre del exportador (AgroGesta BRIPO Cía. Ltda.)
- Marca del exportador (si corresponde)
- Nombre del importador
- Marca del importador (si corresponde)
- Nombre y descripción del producto
- Año de cosecha
- País de origen: Ecuador
- Peso Neto: Se especificará de acuerdo con el producto de cacao correspondiente y las condiciones de empaque mutuamente acordadas entre las partes.
- Fecha de producción (AAAA-MM-DD)
- Fecha de envasado (AAAA-MM-DD)
- Vida útil: 12-24 meses con almacenamiento adecuado
- Código de país ICO: 008
- Prefijo GS1 y GLN del exportador (AgroGesta BRIPO Cía. Ltda.)
- Número de bolsa (seguimiento interno)



CADA PALLET DEBERÁ ESTAR CLARAMENTE MARCADO CON EL CÓDIGO SSCC DE AGROGESTA, EN INGLÉS (O EN EL IDIOMA DE LA JURISDICCIÓN DEL COMPRADOR), DE LA SIGUIENTE MANERA:

- Código SSCC por pallet.

DOCUMENTACIÓN ESTÁNDAR DE ENVÍO PROPORCIONADA

- Factura comercial CIF emitida por AgroGestaBRIPO (3 originales)
- Lista de empaque emitida por AgroGestagesta BRIPO (3 originales)
- Conocimiento de embarque (B/L) de la naviera ONE en modalidad recibido para embarque, reflejando flete prepagado y consignado al banco, detallando como embarcador a Dolphin Logistics actuando por cuenta y orden de AgroGesta BRIPO (3 originales)
- Certificado de origen (3 originales)
- Certificado de inspección de calidad y peso emitido por SGS (3 originales)
- Seguro de carga (Institute Cargo Clauses (A) + Institute War Clauses + Institute Strikes Clauses) contratado por el exportador (3 originales)
- Certificado fitosanitario oficial emitido por Agrocalidad a nombre de AgroGesta BRIPO (3 originales)
- Certificado de fumigación (3 originales)

Todos los documentos serán emitidos de conformidad con los términos contractuales y el instrumento bancario aplicable. El certificado emitido por SGS en origen será final y vinculante para ambas partes, incluyendo a AgroGesta BRIPO CIA. LTDA. y al comprador.





AGROGESTA BRIPO

Nuestros socios bancarios

En AgroGesta, trabajamos con bancos internacionales de confianza para garantizar transacciones seguras, transparentes y eficientes en materia de pagos, exportaciones..

BANCO PICHINCHA

AGROGESTA BRIPO

AgroGesta BRIPO está estratégicamente posicionada para brindar servicio a clientes en todo el mundo con eficiencia, trazabilidad y rapidez. Nuestra infraestructura respalda el abastecimiento, procesamiento y distribución de productos agrícolas de alta calidad.

AgroGesta BRIPO Cia. Ltda.

RUC: 1793194995001
Av. La Coruña 2208, Quito, 170135,
Ecuador
+593 98 035 4831
info@agrogestabripo.com

La finca
Finca Valle Dorado
Jipijapa,
Manabí, Ecuador

www.agrogestabripo.com

AGROGESTA BRIPO

Dirección:
Av. La Coruña 2208, Quito 170135, Ecuador

Correo electrónico:
info@agrogestabripo.com

Teléfono:
+593 98 035 4831

PARA CONSULTAS, CONTÁCTENOS

