



KAKAO INDONESIA SATU ASAL

Indonesia Cacao

Biji kakao Indonesia berkualitas tinggi yang diambil secara selektif dan bahan kakao, dapat dilacak dari koperasi hingga kontainer.

Dibangun atas kemitraan petani.

Indonesia Cacao berkantor pusat di Jakarta dengan operasi penggolongan dan ekspor di Makassar, bekerja sama dengan koperasi di seluruh pulau penghasil kakao utama Indonesia untuk mengirimkan biji kakao terklasifikasi dan dapat dilacak ke pembuat di seluruh dunia.

2020

KANTOR PUSAT DI
JAKARTA

24

KOOPERASI MITRA

17

PASAR UTAMA

1.200t

DIEKSPOR SETIAP
TAHUN

CERITA KAMI

Dari satu koperasi menjadi empat asal.

Indonesia Cacao didirikan pada tahun 2020 oleh tim yang memiliki akar dalam pertanian kakao dan perdagangan internasional. Kami memulai dengan satu koperasi di Sulawesi Selatan dan ide sederhana: pembeli berhak mendapatkan kualitas yang konsisten, dan petani berhak mendapatkan permintaan yang konsisten.

Ide itu berkembang menjadi perjanjian pembelian jangka panjang dengan koperasi di seluruh Sulawesi, Sumatra, Jawa, dan Papua, hubungan yang diukur dalam panen, bukan transaksi spot. Kami adalah anggota Asosiasi Kakao Indonesia (ASKINDO), dan karena kami membeli dari petani yang sama musim demi musim, kami dapat memberitahu Anda dengan tepat dari mana setiap kontainer berasal.

Saat ini kami mengirimkan biji kakao terklasifikasi ke pengolah dan rumah perdagangan di seluruh Asia, Eropa, dan Timur Tengah. Tim kami di Jakarta menangani penjualan dan kontrak; ruang penggolongan kami di Makassar menguji setiap lot, dan tim ekspor kami di sana menangani dokumentasi, fumigasi, dan pengiriman sehingga kiriman tiba dalam keadaan bersih dan tepat waktu.



Dibangun atas kemitraan petani.

CARA KAMI BEKERJA

Standar di balik setiap pengiriman.

Kualitas pertama

Penilaian di dalam rumah dan uji pemotongan pada setiap lot, dengan sampel yang disimpan untuk setiap pengiriman.

Transaksi yang transparan

Spesifikasi yang jelas, ketersediaan yang jujur, dan harga yang terkait dengan pasar terminal yang diterbitkan.

Pengiriman yang dapat diandalkan

Waktu pengiriman yang realistis dan pembaruan proaktif dari pemesanan hingga bill of lading.

Kemitraan jangka panjang

Perjanjian multi-musim dengan koperasi yang sama, sehingga pasokan dan kualitas tetap stabil dari tahun ke tahun.

Satu kepulauan, karakter yang berbeda.



Sulawesi

FERMENTASI, BERASA COKLAT

Koperasi di Sulawesi Selatan sekitar Luwu dan Masamba menyuplai profil bersih, berasa coklat.



Sumatra

FERMENTASI, BUAH-BUAHAN & PENUH TUBUH

Petani kecil Aceh tinggi dan Sumatra Utara, terkenal karena catatan buah merah dalam coklat satu asal.



Jawa

SEIMBANG & AROMATIK

Lot yang ditanam di kebun dengan rasa bulat dan pengklasan yang dapat diandalkan dan seragam.



Papua

FERMENTASI, BERANI & TROPIS

Lot pegunungan terpencil dari Papua dengan karakter kakao yang intens dan volume musiman yang terbatas.

Proses yang dapat Anda rasakan, dan lacak.

01

Sumber

Dipilih dari komite yang diverifikasi pada puncak panen.

02

Fermentasi

Difermentasikan dalam kotak selama 5–7 hari, dijemur di tempat tidur yang dinaikkan hingga 7,5% kelembapan.

03

Diklasifikasikan

Dites potong dan disesuaikan dengan Kelas A/B, dicicipi untuk cacat dan rasa.

04

Dikirim

Terbungkus jute berlapis vakum, dimuat dalam kontainer FOB Makassar dalam waktu 14 hari.

Produk kami

Kacang kakao Indonesia siap ekspor, terklasifikasi dan terdokumentasi sepenuhnya. Jelajahi berdasarkan jenis produk, asal, proses, dan klasifikasi.



Biji utuh

Sulawesi

Fermentasi

Kualitas A

Aliansi Hutan Hujan

Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000

Halal (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal)

Couverture Grade A, Sulawesi Fermentasi

Biji kakao fermentasi bean-to-bar dan couverture Sulawesi, diuji potong untuk $\geq 85\%$ fermentasi (Grade A rumah, kelas ukuran SNI A).

JUMLAH BIJI
 $\leq 100 / 100$ g (kelas
ukuran Standar Nasional
Indonesia (SNI) A)

KADAR AIR
 $\leq 7.5\%$

TINGKAT FERMENTASI
 $\geq 85\%$

KANDUNGAN LEMAK
 $\geq 52\%$

BIJI BERJAMUR
 $\leq 3\%$

BIJI BERSENG
 $\leq 3\%$

BIJI YANG RUSAK OLEH
SERANGGA
 $\leq 1\%$

PESANAN MINIMUM
**13 MT (1 × kontainer 20
ft FCL)**

KEMASAN
karung goni 60 kg

WAKTU PENGIRIMAN
2-3 minggu

INCOTERMS FOB · CIF · CFR **KODE HS** 1801.00

Produk kami



Biji utuh

Sulawesi

Fermentasi

Kualitas A

Organik

Perdagangan Adil (Fairtrade)

Halal (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal)

Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000

Organik Fairtrade Grade A, Fermentasi Sulawesi

Biji sulawesi fermentasi bersertifikat ganda organik dan fairtrade untuk couverture bermerek dan batang single-origin.

JUMLAH BIJI
 **$\leq 100 / 100 \text{ g}$ (SNI kelas
ukuran A)**

KADAR AIR
 $\leq 7.5\%$

TINGKAT FERMENTASI
 $\geq 85\%$

KANDUNGAN LEMAK
 $\geq 52\%$

BIJI BERJAMUR
 $\leq 3\%$

BIJI BERSENG
 $\leq 3\%$

BIJI YANG RUSAK OLEH
SERANGGA
 $\leq 1\%$

PESANAN MINIMUM
**13 MT (1 × kontainer 20
ft FCL)**

KEMASAN
Karung goni 60 kg

WAKTU PENGIRIMAN
3-5 minggu

INCOTERMS FOB · CIF · CFR KODE HS 1801.00

Produk kami



Biji utuh

Sumatra

Fermentasi

Kualitas A

Aliansi Hutan Hujan

Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000

Halal (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal)

Couverture Grade A, Sumatra Fermentasi

Biji yang difermentasi dari dataran tinggi Aceh dan Sumatra Utara dengan profil buah, diklasifikasikan ke $\geq 80\%$ fermentasi (Grade A rumah, kelas ukuran SNI B).

JUMLAH BIJI
 $\leq 105 / 100$ g (kelas
ukuran Standar Nasional
Indonesia (SNI) B)

KADAR AIR
 $\leq 7.5\%$

TINGKAT FERMENTASI
 $\geq 80\%$

KANDUNGAN LEMAK
 $\geq 52\%$

BIJI BERJAMUR
 $\leq 3\%$

BIJI BERSENG
 $\leq 3\%$

BIJI YANG RUSAK OLEH
SERANGGA
 $\leq 1\%$

PESANAN MINIMUM
**13 MT (1 x kontainer 20
ft FCL)**

KEMASAN
karung goni 60 kg

WAKTU PENGIRIMAN
3-4 minggu

INCOTERMS FOB · CIF

KODE HS 1801.00

Produk kami



Biji utuh

Sumatra

Fermentasi

Kualitas A

Perdagangan Adil (Fairtrade)

Organik

Halal (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal)

Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000

Fairtrade Organik Grade A, Sumatra Fermented

Biji Sumatra berfermentasi yang berasal dari Fairtrade dan Organik dengan profil couverture yang lebih cerah dan lebih buah.

JUMLAH BIJI
 $\leq 105 / 100$ g (SNI kelas ukuran B)

KADAR AIR
 $\leq 7.5\%$

TINGKAT FERMENTASI
 $\geq 80\%$

KANDUNGAN LEMAK
 $\geq 52\%$

BIJI BERJAMUR
 $\leq 3\%$

BIJI BERSENG
 $\leq 3\%$

BIJI YANG RUSAK OLEH SERANGGA
 $\leq 1\%$

PESANAN MINIMUM
13 MT (1 x kontainer 20 ft FCL)

KEMASAN
Karung goni 60 kg

WAKTU PENGIRIMAN
3-5 minggu

INCOTERMS FOB · CIF

KODE HS 1801.00

Produk kami



Biji utuh

Papua

Fermentasi

Kualitas A

Aliansi Hutan Hujan

Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000

Halal (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal)

Couverture Grade A, Papua Fermented

Biji dataran tinggi yang difermentasi dari Papua dengan karakter tropis yang kuat, diuji potong untuk $\geq 85\%$ fermentasi (house Grade A, kelas ukuran SNI A).

JUMLAH BIJI
 $\leq 100 / 100$ g (kelas
ukuran Standar Nasional
Indonesia (SNI) A)

KADAR AIR
 $\leq 7.5\%$

TINGKAT FERMENTASI
 $\geq 85\%$

KANDUNGAN LEMAK
 $\geq 52\%$

BIJI BERJAMUR
 $\leq 3\%$

BIJI BERSENG
 $\leq 3\%$

BIJI YANG RUSAK OLEH
SERANGGA
 $\leq 1\%$

PESANAN MINIMUM
**13 MT (1 x kontainer 20
ft FCL)**

KEMASAN
karung goni 60 kg

WAKTU PENGIRIMAN
3-4 minggu

INCOTERMS FOB · CIF · CFR KODE HS 1801.00

Produk kami



Biji utuh

Jawa

Tidak Fermentasi

Kualitas B

Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000

Halal (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal)

Pressing Grade B, Java Unfermented

Biji tidak difermentasi dalam jumlah besar dari Jawa Timur untuk pemrosesan mentega kakao dan aplikasi industri (house Grade B, kelas ukuran SNI C).

JUMLAH BIJI
 $\leq 120 / 100$ g (kelas
ukuran Standar Nasional
Indonesia (SNI) C)

KADAR AIR
 $\leq 7.5\%$

KANDUNGAN LEMAK
 $\geq 50\%$

BIJI BERJAMUR
 $\leq 5\%$

BIJI BERSENG
 $\leq 5\%$

BIJI YANG RUSAK OLEH
SERANGGA
 $\leq 2\%$

PESANAN MINIMUM
5 MT

KEMASAN
karung goni 60 kg atau
curah

WAKTU PENGIRIMAN
1–2 minggu

INCOTERMS FOB · CFR · CIF KODE HS 1801.00

Produk kami



Biji utuh

Sulawesi

Tidak Fermentasi

Kualitas B

Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000

Halal (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal)

Pressing Grade B, Sulawesi Unfermented

Biji tidak difermentasi yang dikeringkan di bawah sinar matahari dari Sulawesi Selatan untuk pemrosesan dan penggunaan industri (house Grade B, kelas ukuran SNI B).

JUMLAH BIJI
 **≤ 110 / 100 g (kelas
ukuran Standar Nasional
Indonesia (SNI) B)**

KADAR AIR
 $\leq 7.5\%$

KANDUNGAN LEMAK
 $\geq 50\%$

BIJI BERJAMUR
 $\leq 5\%$

BIJI BERSENG
 $\leq 5\%$

BIJI YANG RUSAK OLEH
SERANGGA
 $\leq 2\%$

PESANAN MINIMUM
5 MT

KEMASAN
**karung goni 60 kg atau
curah**

WAKTU PENGIRIMAN
1-2 minggu

INCOTERMS FOB · CFR · CIF **KODE HS** 1801.00

Produk kami



Nibs coklat

Sulawesi

Fermentasi

Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000

Analisis Bahaya dan Titik Kendali Kritis (HACCP)

Halal (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal)

Cocoa Nibs Panggang, Sulawesi

Nibs yang dipanggang dan dipisahkan dari kacang kami dari Sulawesi Selatan yang difermentasi, kulit dijaga di bawah 1,75% dan disaring hingga 2–5 mm.

KANDUNGAN LEMAK

50–54%

KADAR AIR

≤ 3%

KANDUNGAN CANGKANG

≤ 1.75%

UKURAN PARTIKEL

2–5 mm

PESANAN MINIMUM

1 MT

KEMASAN

karung kraft 25 kg,
lapisan bersertifikat
untuk pangan

WAKTU PENGIRIMAN

2–3 minggu

INCOTERMS FOB · CFR · CIF KODE HS 1801.00



Cocoa cake

Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000

Analisis Bahaya dan Titik Kendali Kritis (HACCP)

Halal (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal)

Kue Cokelat Alami, 10–12% Lemak

Kue press alami untuk penggilingan in-house dan padatan cokelat industri, kelembapan dijaga pada 5% atau lebih rendah.

KANDUNGAN LEMAK

10–12%

KADAR AIR

≤ 5%

PH

5.0–5.8 (alami)

WARNA

Cokelat terang hingga
sedang

PESANAN MINIMUM

5 MT

KEMASAN

Karung kraft 25 kg atau
karung besar (bulk bag)

WAKTU PENGIRIMAN

2–3 minggu

INCOTERMS FOB · CFR · CIF KODE HS 1803.20

Produk kami



Liquor coklat

Fermentasi

Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000

Analisis Bahaya dan Titik Kendali Kritis (HACCP)

Halal (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal)

Cocoa Liquor (Cocoa Mass)

Kacang Indonesia yang difermentasi digiling menjadi massa yang mengalir dengan lemak 52–56% dan 99,5% melalui 75 μ m, dalam blok 25 kg.

KANDUNGAN LEMAK

52–56%

KADAR AIR

 $\leq 1.5\%$

PH

5.2–6.0

KEHALUSAN

 $\geq 99.5\%$ lolos ayakan 75 μ m

ASAM LEMAK BEBAS

 $\leq 1.75\%$ sebagai asam oleat

PESANAN MINIMUM

5 MT

KEMASAN

blok 25 kg dalam karton

WAKTU PENGIRIMAN

3–4 minggu

INCOTERMS FOB · CFR · CIF KODE HS 1803.10



Mentega coklat

Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000

Analisis Bahaya dan Titik Kendali Kritis (HACCP)

Halal (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal)

Minyak Cokelat Alami

Minyak coklat yang diperas secara alami, asam lemak bebas di bawah 1,75%, titik leleh 31–35 °C, dalam karton 25 kg.

ASAM LEMAK BEBAS

 $\leq 1.75\%$ sebagai asam oleat

TITIK LEBUR

31–35 °C

KADAR AIR

 $\leq 0.2\%$

NILAI YODIUM

33–42

WARNA

Kuning pucat, alami

PESANAN MINIMUM

5 MT

KEMASAN

karton 25 kg, lapisan bersertifikat untuk pangan

WAKTU PENGIRIMAN

3–4 minggu

INCOTERMS FOB · CFR · CIF KODE HS 1804.00

Produk kami



Bubuk cokelat

Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000

Analisis Bahaya dan Titik Kendali Kritis (HACCP)

Halal (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal)

Bubuk Kakao Alami Bakery, 10–12% Lemak

Bubuk cacao yang tidak diolah pada pH 5.0–5.8 dengan warna cokelat kemerahan yang lebih terang dan rasa cokelat yang tajam dan cenderung buah.

KANDUNGAN LEMAK

10–12%

PH

5.0–5.8

KADAR AIR

≤ 5%

KEHALUSAN

≥ 99.5% lolos ayakan 75 μm

WARNA

Cokelat kemerahan terang

PESANAN MINIMUM

3 MT

KEMASAN

karung kraft 25 kg, lapisan bersertifikat untuk pangan

WAKTU PENGIRIMAN

2–3 minggu

INCOTERMS FOB · CFR · CIF KODE HS 1805.00



Bubuk cokelat

Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000

Analisis Bahaya dan Titik Kendali Kritis (HACCP)

Halal (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal)

Bubuk Kakao Alkalisasi Minuman, 10–12% Lemak

Bubuk proses Belanda pada pH 6.8–7.5 dengan warna cokelat kemerahan gelap, rasa bulat, dan dispersi yang lebih baik dalam cairan.

KANDUNGAN LEMAK

10–12%

PH

6.8–7.5

KADAR AIR

≤ 5%

KEHALUSAN

≥ 99.5% lolos saringan 75 μm

WARNA

Cokelat merah tua

PESANAN MINIMUM

3 MT

KEMASAN

Karung kraft 25 kg, lapisan higienis untuk kontak makanan

WAKTU PENGIRIMAN

2–3 minggu

INCOTERMS FOB · CFR · CIF KODE HS 1805.00



“Lot fermentasi yang paling konsisten yang pernah kami sumberkan dalam lima belas tahun pembelian, dan satu-satunya pemasok yang dapat menyebutkan petani.”

KEPALA PENGADAAN · PEMBUAT COKLAT KERAJINAN EROPA

Siap ekspor, sepenuhnya terdocumentasi.

Setiap kontainer meninggalkan dengan dokumen lengkap, sampel yang disimpan, dan catatan grading, sehingga proses bea cukai dan pemeriksaan kualitas tidak mengejutkan.

PERBANDINGAN GRADE

	Couverture Grade A, Sulawesi Fermentasi	Organik Fairtrade Grade A, Fermentasi Sulawesi	Couverture Grade A, Sumatra Fermentasi
JUMLAH BIJI	≤ 100 / 100 g (kelas ukuran Standar Nasional Indonesia (SNI) A)	≤ 100 / 100 g (SNI kelas ukuran A)	≤ 105 / 100 g (kelas ukuran Standar Nasional Indonesia (SNI) B)
KADAR AIR	≤ 7.5%	≤ 7.5%	≤ 7.5%
TINGKAT FERMENTASI	≥ 85%	≥ 85%	≥ 80%
KANDUNGAN LEMAK	≥ 52%	≥ 52%	≥ 52%
BIJI BERJAMUR	≤ 3%	≤ 3%	≤ 3%
BIJI BERSENG	≤ 3%	≤ 3%	≤ 3%
BIJI YANG RUSAK OLEH SERANGGA	≤ 1%	≤ 1%	≤ 1%
PESANAN MINIMUM	13 MT (1 × kontainer 20 ft FCL)	13 MT (1 × kontainer 20 ft FCL)	13 MT (1 × kontainer 20 ft FCL)
KEMASAN	karung goni 60 kg	Karung goni 60 kg	karung goni 60 kg
WAKTU PENGIRIMAN	2–3 minggu	3–5 minggu	3–4 minggu
KODE HS	1801.00	1801.00	1801.00
INCOTERMS	FOB · CIF · CFR	FOB · CIF · CFR	FOB · CIF
SERTIFIKASI	Aliansi Hutan Hujan, Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000, Halal (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal)	Organik, Perdagangan Adil (Fairtrade), Halal (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal), Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000	Aliansi Hutan Hujan, Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000, Halal (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal)

Siap ekspor, sepenuhnya terdocumentasi.

PERBANDINGAN GRADE

	Fairtrade Organik Grade A, Sumatra Fermented	Couverture Grade A, Papua Fermented	Pressing Grade B, Java Unfermented	Pressing Grade B, Sulawesi Unfermented
JUMLAH BIJI	≤ 105 / 100 g (SNI kelas ukuran B)	≤ 100 / 100 g (kelas ukuran Standar Nasional Indonesia (SNI) A)	≤ 120 / 100 g (kelas ukuran Standar Nasional Indonesia (SNI) C)	≤ 110 / 100 g (kelas ukuran Standar Nasional Indonesia (SNI) B)
KADAR AIR	≤ 7.5%	≤ 7.5%	≤ 7.5%	≤ 7.5%
TINGKAT FERMENTASI	≥ 80%	≥ 85%	—	—
KANDUNGAN LEMAK	≥ 52%	≥ 52%	≥ 50%	≥ 50%
BIJI BERJAMUR	≤ 3%	≤ 3%	≤ 5%	≤ 5%
BIJI BERSENG	≤ 3%	≤ 3%	≤ 5%	≤ 5%
BIJI YANG RUSAK OLEH SERANGGA	≤ 1%	≤ 1%	≤ 2%	≤ 2%
PESANAN MINIMUM	13 MT (1 × kontainer 20 ft FCL)	13 MT (1 × kontainer 20 ft FCL)	5 MT	5 MT
KEMASAN	Karung goni 60 kg	karung goni 60 kg	karung goni 60 kg atau curah	karung goni 60 kg atau curah
WAKTU PENGIRIMAN	3–5 minggu	3–4 minggu	1–2 minggu	1–2 minggu
KODE HS	1801.00	1801.00	1801.00	1801.00
INCOTERMS	FOB · CIF	FOB · CIF · CFR	FOB · CFR · CIF	FOB · CFR · CIF
SERTIFIKASI	Perdagangan Adil (Fairtrade), Organik, Halal (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal), Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000	Aliansi Hutan Hujan, Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000, Halal (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal)	Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000, Halal (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal)	Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000, Halal (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal)

Siap ekspor, sepenuhnya terdocumentasi.

PERBANDINGAN GRADE

	Cocoa Nibs Panggang, Sulawesi	Kue Cokelat Alami, 10–12% Lemak	Cocoa Liquor (Cocoa Mass)	Minyak Cokelat Alami
KANDUNGAN LEMAK	50–54%	10–12%	52–56%	—
KADAR AIR	≤ 3%	≤ 5%	≤ 1.5%	≤ 0.2%
PESANAN MINIMUM	1 MT	5 MT	5 MT	5 MT
KEMASAN	karung kraft 25 kg, lapisan bersertifikat untuk pangan	Karung kraft 25 kg atau karung besar (bulk bag)	blok 25 kg dalam karton	karton 25 kg, lapisan bersertifikat untuk pangan
WAKTU PENGIRIMAN	2–3 minggu	2–3 minggu	3–4 minggu	3–4 minggu
PH	—	5.0–5.8 (alami)	5.2–6.0	—
WARNA	—	Cokelat terang hingga sedang	—	Kuning pucat, alami
ASAM LEMAK BEBAS	—	—	≤ 1.75% sebagai asam oleat	≤ 1.75% sebagai asam oleat
KODE HS	1801.00	1803.20	1803.10	1804.00
INCOTERMS	FOB · CFR · CIF	FOB · CFR · CIF	FOB · CFR · CIF	FOB · CFR · CIF
SERTIFIKASI	Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000, Analisis Bahaya dan Titik Kendali Kritis (HACCP), Halal (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal)	Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000, Analisis Bahaya dan Titik Kendali Kritis (HACCP), Halal (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal)	Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000, Analisis Bahaya dan Titik Kendali Kritis (HACCP), Halal (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal)	Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000, Analisis Bahaya dan Titik Kendali Kritis (HACCP), Halal (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal)

Siap ekspor, sepenuhnya terdocumentasi.

PERBANDINGAN GRADE

	Bubuk Kakao Alami Bakery, 10–12% Lemak	Bubuk Kakao Alkalisasi Minuman, 10–12% Lemak
KANDUNGAN LEMAK	10–12%	10–12%
PH	5.0–5.8	6.8–7.5
KADAR AIR	≤ 5%	≤ 5%
KEHALUSAN	≥ 99.5% lolos ayakan 75 µm	≥ 99.5% lolos saringan 75 µm
WARNA	Cokelat kemerahan terang	Cokelat merah tua
PESANAN MINIMUM	3 MT	3 MT
KEMASAN	karung kraft 25 kg, lapisan bersertifikat untuk pangan	Karung kraft 25 kg, lapisan higienis untuk kontak makanan
WAKTU PENGIRIMAN	2–3 minggu	2–3 minggu
KODE HS	1805.00	1805.00
INCOTERMS	FOB · CFR · CIF	FOB · CFR · CIF
SERTIFIKASI	Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000, Analisis Bahaya dan Titik Kendali Kritis (HACCP), Halal (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal)	Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000, Analisis Bahaya dan Titik Kendali Kritis (HACCP), Halal (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal)

Siap ekspor, sepenuhnya terdocumentasi.

TERMASUK DENGAN SETIAP PENGIRIMAN

 Sertifikat phytosanitari

 Sertifikat asal

 Sertifikat berat dan kualitas

 Sertifikat fumigasi

 Faktur komersial & daftar kemasan

 Foto pemuatan & sampel yang disimpan

BERSERTIFIKAT

Rainforest Alliance

ISO 22000

HACCP

Halal (BPJPH)

Organik

Perdagangan Adil

Enam tahun pertumbuhan yang stabil.

2020

Didirikan di Jakarta

Perusahaan terdaftar di Jakarta; kontainer pertama dikirim dari koperasi Sulawesi Selatan melalui tim ekspor kami di Makassar.

2022

Bereklasi di seluruh kepulauan

Perjanjian koperasi baru di Sumatra dan Jawa membawa lot Aceh pegunungan dan biji estate yang seimbang ke dalam program.

2024

Membuka ruang penggolongan kami di Makassar

Pengujian potongan, pengendalian kelembaban, dan sampel yang disimpan menjadi standar untuk setiap lot yang diekspor di fasilitas kami di Makassar.

Hari ini

Dipercaya di 38 negara

Sekitar 1.200 ton per tahun kini mencapai pengolah dan rumah perdagangan di seluruh Asia, Eropa, dan Timur Tengah.

Jawaban untuk pembeli pertama kali.

Detail yang sering ditanyakan oleh importir, pesanan minimum, sampel, pengiriman, dan syarat pembayaran.

Apa jumlah minimum pesanan Anda?

Untuk grade yang difermentasi, minimumnya adalah satu kontainer 20 ft (sekitar 13 MT). Untuk biji Sulawesi dan Java yang tidak difermentasi, kami dapat mengatur muatan sebagian mulai dari 5 MT, dan lot percobaan LCL tersedia untuk pembeli pertama kali yang memenuhi syarat, tergantung pada jadwal konsolidasi.

Apakah Anda menyediakan sampel sebelum memesan?

Ya. Kami mengirimkan sampel 500 g – 2 kg dari lot saat ini, termasuk foto uji potong dan pembacaan kelembaban. Biaya sampel akan dikreditkan terhadap pesanan pertama Anda.

Pelabuhan dan incoterms apa yang Anda gunakan?

Kami mengirim dari Makassar dan Surabaya dengan syarat FOB, CFR, atau CIF ke sebagian besar pelabuhan utama. Setiap pengiriman mencakup sertifikat fitosanitari, sertifikat fumigasi, sertifikat asal, dan dokumentasi pemuatan lengkap.

Apa syarat pembayaran yang Anda terima?

Syarat standar adalah 30% uang muka dengan konfirmasi pesanan dan 70% terhadap salinan bill of lading. LC yang tidak dapat dibatalkan pada saat tampak diterima untuk pembeli yang sudah terdaftar dan kontrak yang lebih besar.

Sertifikasi apa yang dapat Anda sediakan?

Lot terpilih membawa sertifikasi Rainforest Alliance, Organik, Fairtrade, dan Halal (BPJPH). Fasilitas pengolahan dan gudang ekspor kami di Makassar beroperasi di bawah ISO 22000 dan HACCP. Ketersediaan sertifikasi terdaftar di setiap halaman produk.

Jawaban untuk pembeli pertama kali.

Bisakah Anda menyediakan inspeksi pihak ketiga dan COA laboratorium?

Ya. Kami dapat mengatur inspeksi pra-pengiriman SGS atau setara di pelabuhan muat, dan sertifikat laboratorium ISO/IEC 17025 yang mencakup kelembaban, jumlah biji, penampilan cut-test, dan mikrobiologi atas permintaan. Biaya inspeksi dikutip terpisah dan disepakati sebelum pemesanan.

Bisakah Anda menjalankan program fermentasi khusus?

Ya, untuk pembeli grosir. Kami melakukan fermentasi dalam kotak berdasarkan protokol tertulis (jumlah hari, jadwal pembalikan, target cut-test, kelembaban pengeringan) yang dipesan pada panen koperasi yang diberi nama, mulai dari satu kontainer 20 ft (sekitar 13 MT). Kontainer percobaan tersedia sebelum kontrak musiman. Ini adalah program kontainer, bukan pasokan kantong tunggal atau mikro-lot.

Apakah Anda menawarkan kemasan OEM atau private-label?

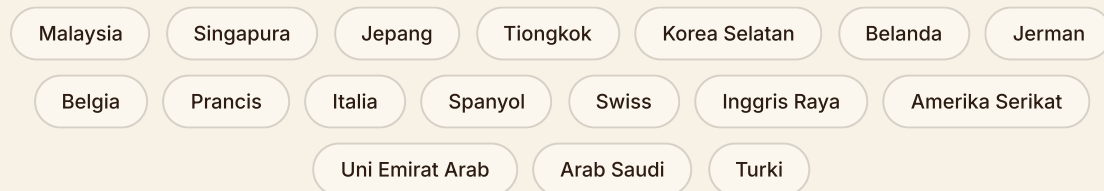
Ya. Pada kontrak grosir yang berulang, kami menstensi tanda pembeli, mencetak kode lot khusus, dan menerbitkan daftar kemasan sesuai dengan kebutuhan tanda kantong Anda sambil tetap mempertahankan entitas hukum kami di faktur komersial kecuali disepakati lain. Minimum tetap pada standar grosir kami. Kirim artwork dan persyaratan bahasa dengan permintaan penawaran Anda; detail program ada di halaman layanan.

Tempat biji kami berkelana.

Berkantor pusat di Jakarta dengan operasi pengklasasan dan ekspor di Makassar, kami mengirim kakao terklas dan dapat dilacak ke pengolah dan rumah perdagangan di seluruh Asia, Eropa, dan Timur Tengah.



TUJUAN EKSPOR UTAMA



HUBUNGI KAMI

Mari kita dapatkan sampel di tangan Anda.

Beritahu kami mengenai volume dan profil Anda, kami akan mengirimkan sampel terklasifikasi dalam waktu seminggu, biaya pengiriman kami yang tanggung.

EMAIL

sales@indonesia-cacao.com

WHATSAPP

+62 852 8455 6574

TELEPON

+62 852 8455 6574

KANTOR

PT FoodHub Collective Indonesia

Jl. Tb Simatupang Kav. 1, Pasar Minggu
Jakarta Selatan 12560, Indonesia

JAM

Penjualan: Sen-Sab 09:00-18:00 WIB (Jakarta). Meja
ekspor: Sen-Sab 09:00-18:00 WITA (Makassar).



PINDAI UNTUK MENGUNJUNGI SITUS WEB KAMI

indonesia-cacao.com