



单一产地印尼可可豆

Indonesia Cacao

手工分级的印尼可可豆及可可原料，产品可追溯至合作社并装运入柜。

以与农户的合作为基础。

Indonesia Cacao 总部位于雅加达，在望加锡设有分级与出口作业，合作覆盖印尼主要可可产区的合作社，将分级且可追溯的可可豆运送给全球的制造商。

2020

总部位于雅加达

24

合作社伙伴

17

主要市场

1,200 吨

每年出口

我们的故事

从一个合作社发展到四个产区。

Indonesia Cacao 成立于 2020 年，创始团队同时具有可可种植与国际贸易背景。我们从南苏拉威西的单一合作社起步，基于一个简单理念：买家应得到稳定的质量，农户应享有稳定的需求。

这一理念发展为与苏拉威西、苏门答腊、爪哇和巴布亚各地合作社签订的长期采购协议；这些关系以收成为周期衡量，而非一次性的现货交易。我们是印尼可可协会（ASKINDO）的会员，且因为我们多年持续向相同农户采购，能够准确告知每一柜货的来源产地。

如今我们向亚洲、欧洲和中东的加工商与贸易商出口经过分级的可可豆。我们的雅加达团队负责销售与合同；位于马卡萨尔的分级室对每一批次进行切样检验，而同地的出口团队负责单证、熏蒸与货运，确保货物洁净并准时抵达。



我们的运作方式

支持每一批发运的标准。

质量为先

对每一批次实施内部分级与切样检验，并为每次发运保留样品。

交易透明

明确的规格、真实的可用量，以及与公开终端市场挂钩的定价。

可靠交付

切实可行的交货期，并从订舱到提单提供主动更新。

长期合作伙伴关系

与相同合作社签订多季合同，确保供应与质量年复一年保持稳定。

同属一片群岛，各具风格。



苏拉威西

发酵，巧克力风味主导

位于卢乌（Luwu）和马桑巴（Masamba）周边的南苏拉威西合作社，产出干净、以巧克力风味为主的可可豆。



苏门答腊

发酵，果香浓郁且丰满

来自亚齐高地和北苏门答腊的小农批次，以单源巧克力中的红果香气著称。



爪哇

平衡且芳香

庄园种植批次，风味圆润，分级稳定且一致。



巴布亚

发酵，浓烈且带热带风味

来自巴布亚偏远高地的批次，可可风味浓郁，季节性产量有限。

一套可品尝、可追溯的流程。

01

采购

在采收高峰期，从已核审的合作社按湿基挑选。

02

发酵

箱式发酵5-7天，置于高架晒床日晒至水分含量7.5%。

03

分级

切口检测并按A级/B级分级，进行杯测以检测缺陷与风味。

04

发运

真空衬里的黄麻袋，装柜，FOB Makassar，14 天内发运。

我们的产品

可供出口的印度尼西亚可可豆，已分级并具备完整文件。按产品类型、产地、加工与等级浏览。



- 整粒可可豆
- 苏拉威西
- 发酵
- A级
- 雨林联盟
- 食品安全管理体系 (ISO 22000)
- 清真 (BPJPH)

Couverture A级，苏拉威西发酵可可豆

适用于 bean-to-bar 与 couverture 的苏拉威西发酵可可豆，切样检测发酵度 ≥85%（我方 A 级，SNI 规格 A）。

豆粒计数 ≤ 100 / 100 g (SNI 粒级 A)	含水率 ≤ 7.5%	发酵程度 ≥ 85%
脂肪含量 ≥ 52%	霉变豆 ≤ 3%	石板豆 ≤ 3%
虫害豆 ≤ 1%	最低起订量 最小起订量：13 MT (1 × 20 ft FCL)	包装 60 kg 黄麻袋

交货时间
2-3 周

贸易术语 (INCOTERMS) FOB • CIF • CFR HS 编码 1801.00

我们的产品



整粒可可豆

苏拉威西

发酵

A级

有机

公平贸易

清真 (BPJPH)

食品安全管理体系 (ISO 22000)

有机与公平贸易 A 级，苏拉威西发酵可可豆

双重认证的有机与公平贸易发酵苏拉威西可可豆，适用于品牌用包裹巧克力（couverture）与单一产地巧克力。

豆粒计数
≤ 100 / 100 g (SNI 尺寸等
级 A)

含水率
≤ 7.5%

发酵程度
≥ 85%

脂肪含量
≥ 52%

霉变豆
≤ 3%

石板豆
≤ 3%

虫害豆
≤ 1%

最低起订量
最小起订量：13 MT (1 ×
20 ft FCL)

包装
60 kg 黄麻袋

交货时间
3-5 周

贸易术语 (INCOTERMS) FOB • CIF • CFR HS 编码 1801.00



整粒可可豆

苏门答腊

发酵

A级

雨林联盟

食品安全管理体系 (ISO 22000)

清真 (BPJPH)

Couverture A级，苏门答腊发酵可可豆

来自亚齐和北苏门答腊高地的发酵可可豆，果香偏向明亮，切样检测发酵度 ≥ 80%（我方 A 级，SNI 规格 B）。

豆粒计数
≤ 105 / 100 g (SNI 粒级 B)

含水率
≤ 7.5%

发酵程度
≥ 80%

脂肪含量
≥ 52%

霉变豆
≤ 3%

石板豆
≤ 3%

虫害豆
≤ 1%

最低起订量
最小起订量：13 MT (1 ×
20 ft FCL)

包装
60 kg 黄麻袋

交货时间
3-4 周

贸易术语 (INCOTERMS) FOB • CIF HS 编码 1801.00

我们的产品



- 整粒可可豆
- 苏门答腊
- 发酵
- A级
- 公平贸易
- 有机
- 清真 (BPJPH)
- 食品安全管理体系 (ISO 22000)

公平贸易有机 A 级，苏门答腊高地发酵可可豆

获得公平贸易与有机认证的苏门答腊高地发酵可可豆，风味偏向更明亮的果香型包裹巧克力特征。

豆粒计数 ≤ 105 / 100 g (SNI 尺寸等级 B)	含水率 ≤ 7.5%	发酵程度 ≥ 80%
脂肪含量 ≥ 52%	霉变豆 ≤ 3%	石板豆 ≤ 3%
虫害豆 ≤ 1%	最低起订量 最小起订量: 13 MT (1 × 20 ft FCL)	包装 60 kg 黄麻袋
交货时间 3-5 周	贸易术语 (INCOTERMS) FOB • CIF HS 编码 1801.00	



- 整粒可可豆
- 巴布亚
- 发酵
- A级
- 雨林联盟
- 食品安全管理体系 (ISO 22000)
- 清真 (BPJPH)

Couverture A 级，巴布亚发酵可可豆

来自巴布亚高地的发酵可可豆，具有浓郁热带风味，切口测试发酵度 ≥85%（本厂 A 级，SNI A 号粒级）。

豆粒计数 ≤ 100 / 100 g (SNI 粒级 A)	含水率 ≤ 7.5%	发酵程度 ≥ 85%
脂肪含量 ≥ 52%	霉变豆 ≤ 3%	石板豆 ≤ 3%
虫害豆 ≤ 1%	最低起订量 最小起订量: 13 MT (1 × 20 ft FCL)	包装 60 kg 黄麻袋
交货时间 3-4 周	贸易术语 (INCOTERMS) FOB • CIF • CFR HS 编码 1801.00	

我们的产品



- 整粒可可豆
- 爪哇
- 未发酵
- B级
- 食品安全管理体系 (ISO 22000)
- 清真 (BPJPH)

压榨用 B级，爪哇未发酵可可豆

来自东爪哇的大宗未发酵可可豆，适用于可可脂压榨和工业用途（我方B级，SNI 规格 C）。

豆粒计数 ≤ 120 / 100 g (SNI 粒级 C)	含水率 ≤ 7.5%	脂肪含量 ≥ 50%
霉变豆 ≤ 5%	石板豆 ≤ 5%	虫害豆 ≤ 2%
最低起订量 5 MT	包装 60 kg 黄麻袋或散装	交货时间 1-2 周
贸易术语 (INCOTERMS) FOB • CFR • CIF HS 编码 1801.00		



- 整粒可可豆
- 苏拉威西
- 未发酵
- B级
- 食品安全管理体系 (ISO 22000)
- 清真 (BPJPH)

压榨用 B 级，苏拉威西未发酵可可豆

来自南苏拉威西，日晒未发酵可可豆，适用于压榨与工业用途（本厂 B 级，SNI B 号粒级）。

豆粒计数 ≤ 110 / 100 g (SNI 粒级 B)	含水率 ≤ 7.5%	脂肪含量 ≥ 50%
霉变豆 ≤ 5%	石板豆 ≤ 5%	虫害豆 ≤ 2%
最低起订量 5 MT	包装 60 kg 黄麻袋或散装	交货时间 1-2 周
贸易术语 (INCOTERMS) FOB • CFR • CIF HS 编码 1801.00		

我们的产品



- 可可碎粒
- 苏拉威西
- 发酵
- 食品安全管理体系 (ISO 22000)
- 危害分析与关键控制点 (HACCP)
- 清真 (BPJPH)

烘焙可可碎粒，苏拉威西

由我们发酵的南苏拉威西可可豆烘焙并风选而成的可可碎粒，壳含量控制在 $\leq 1.75\%$ ，并筛分至 2-5 毫米粒径。

脂肪含量	含水率	壳含量
50-54%	$\leq 3\%$	$\leq 1.75\%$
粒度	最低起订量	包装
2-5 mm	1 MT	25 kg 牛皮纸袋，食品级内衬
交货时间		
2-3 周		
贸易术语 (INCOTERMS) FOB • CFR • CIF HS 编码 1801.00		



- 可可饼
- 食品安全管理体系 (ISO 22000)
- 危害分析与关键控制点 (HACCP)
- 清真 (BPJPH)

天然可可饼，残脂 10-12%

天然压榨可可饼，用于厂内研磨与工业用可可固形物，水分 $\leq 5\%$ 。

脂肪含量	含水率	PH
10-12%	$\leq 5\%$	5.0-5.8 (天然)
色泽	最低起订量	包装
浅到中等褐色	5 MT	25 kg 牛皮纸袋或散装袋
交货时间		
2-3 周		
贸易术语 (INCOTERMS) FOB • CFR • CIF HS 编码 1803.20		

我们的产品



- 可可膏
- 发酵
- 食品安全管理体系 (ISO 22000)
- 危害分析与关键控制点 (HACCP)
- 清真 (BPJPH)

可可液块（可可浆）

由发酵的印尼可可豆研磨成可流动状态的可可液块，脂肪含量52–56%，至少99.5%可通过75 μm筛，装25 kg块状。

脂肪含量	含水率	PH
52–56%	≤ 1.5%	5.2–6.0
细度	游离脂肪酸 (FFA)	最低起订量
≥ 99.5% 通过 75 μm 筛网	≤ 1.75%（以油酸计）	5 MT
包装	交货时间	
25 kg 块装，纸箱	3–4 周	

贸易术语 (INCOTERMS) FOB • CFR • CIF HS 编码 1803.10



- 可可脂
- 食品安全管理体系 (ISO 22000)
- 危害分析与关键控制点 (HACCP)
- 清真 (BPJPH)

天然可可脂

天然压榨可可脂，游离脂肪酸低于1.75%，熔点31–35 °C，25 kg纸箱装。

游离脂肪酸 (FFA)	熔点	含水率
≤ 1.75%（以油酸计）	31–35 °C	≤ 0.2%
碘值	色泽	最低起订量
33–42	淡黄色，天然	5 MT
包装	交货时间	
25 kg 纸箱，食品级内衬	3–4 周	

贸易术语 (INCOTERMS) FOB • CFR • CIF HS 编码 1804.00

我们的产品



可可粉

食品安全管理体系 (ISO 22000)

危害分析与关键控制点 (HACCP)

清真 (BPJPH)

烘焙用天然可可粉，10–12%脂肪

未经处理的可可粉，pH 5.0–5.8，颜色偏淡红褐，风味更鲜明、果香倾向。

脂肪含量
10–12%

PH
5.0–5.8

含水率
≤ 5%

细度
≥ 99.5% 通过 75 μm 筛网

色泽
浅红褐色

最低起订量
3 MT

包装
25 kg 牛皮纸袋，食品级内衬

交货时间
2–3 周

贸易术语 (INCOTERMS) FOB • CFR • CIF HS 编码 1805.00



可可粉

食品安全管理体系 (ISO 22000)

危害分析与关键控制点 (HACCP)

清真 (BPJPH)

饮用用碱化可可粉，10–12%脂肪

荷兰处理（碱化）可可粉，pH 6.8–7.5，色泽深红褐，风味圆润，溶于液体中的分散性更佳。

脂肪含量
10–12%

PH
6.8–7.5

含水率
≤ 5%

细度
通过 75 μm 筛网的粒度 ≥ 99.5%

色泽
深红褐色

最低起订量
3 MT

包装
25 kg 牛皮纸袋，食品级内衬

交货时间
2–3 周

贸易术语 (INCOTERMS) FOB • CFR • CIF HS 编码 1805.00

我们的产品



可可碎粒

爪哇

发酵

食品安全管理体系 (ISO 22000)

危害分析与关键控制点 (HACCP)

清真 (BPJPH)

爪哇庄园烘焙可可碎仁

由发酵的东爪哇庄园批次可可豆破碎得到并烘焙的碎仁，风选至壳含量为1.5%或以下，并筛分至2-6 mm。

脂肪含量
50-54%

含水率
≤ 3%

壳含量
≤ 1.5%

粒度
2-6 mm

最低起订量
1 MT

包装
25 kg 牛皮纸袋，食品级内衬

交货时间
2-3周

贸易术语 (INCOTERMS) FOB • CFR • CIF HS 编码 1801.00



可可膏

巴布亚

发酵

食品安全管理体系 (ISO 22000)

危害分析与关键控制点 (HACCP)

清真 (BPJPH)

单一产地可可膏，巴布亚

由我们发酵的巴布亚A等级可可豆研磨而成的100%可可膏，经过75 μm筛验细化至99.5%，并铸成25 kg块。

脂肪含量
52-56%

含水率
≤ 1.5%

PH
5.4-6.0

细度
≥ 99.5% 通过 75 μm

游离脂肪酸 (FFA)
≤ 1.5% 以油酸计

最低起订量
3 MT

包装
以 25 kg 块装入纸箱

交货时间
4-5 周

贸易术语 (INCOTERMS) FOB • CFR • CIF HS 编码 1803.10

我们的产品



可可脂

食品安全管理体系 (ISO 22000)

危害分析与关键控制点 (HACCP)

清真 (BPJPH)

脱臭可可脂

经真空蒸汽脱臭的纯压可可脂，风味中性，淡象牙色，FFA $\leq 1.75\%$ 。

游离脂肪酸 (FFA)
 $\leq 1.75\%$ 以油酸计

熔点
31-35 °C

含水率
 $\leq 0.2\%$

碘值
33-42

色泽
淡象牙色，已脱臭

最低起订量
5 MT

包装
25 kg 纸箱，食品级内衬

交货时间
3-4 周

贸易术语 (INCOTERMS) FOB • CFR • CIF HS 编码 1804.00



可可饼

食品安全管理体系 (ISO 22000)

危害分析与关键控制点 (HACCP)

清真 (BPJPH)

高脂可可饼，20-22%

采用天然工艺的可可饼，压榨至保留20-22%残脂，用于研磨成浓郁的20/22可可粉。

脂肪含量
20-22%

含水率
 $\leq 5\%$

PH
5.0-5.8 (天然)

色泽
中等棕色

最低起订量
5 MT

包装
25 kg 牛皮纸袋或散装袋

交货时间
2-3 周

贸易术语 (INCOTERMS) FOB • CFR • CIF HS 编码 1803.20



“在我们15年的采购中，这是最为稳定的一批发酵可可豆，也是唯一能指出具体农户的供应商。”

采购主管 · 欧洲手工巧克力制造商

出口就绪，单证齐全。

每个集装箱发运时随附完整单证、留样与分级记录，确保清关与质检没有意外。

分级对照

	Couverture A级，苏拉威西发酵可可豆	有机与公平贸易 A 级，苏拉威西发酵可可豆	Couverture A级，苏门答腊发酵可可豆	公平贸易有机 A 级，苏门答腊高地发酵可可豆	Couverture A级，巴布亚发酵可可豆	压榨用 B级，爪哇未发酵可可豆
豆粒计数	≤ 100 / 100 g (SNI 粒级 A)	≤ 100 / 100 g (SNI 尺寸等级 A)	≤ 105 / 100 g (SNI 粒级 B)	≤ 105 / 100 g (SNI 尺寸等级 B)	≤ 100 / 100 g (SNI 粒级 A)	≤ 120 / 100 g (SNI 粒级 C)
含水率	≤ 7.5%	≤ 7.5%	≤ 7.5%	≤ 7.5%	≤ 7.5%	≤ 7.5%
发酵程度	≥ 85%	≥ 85%	≥ 80%	≥ 80%	≥ 85%	—
脂肪含量	≥ 52%	≥ 52%	≥ 52%	≥ 52%	≥ 52%	≥ 50%
霉变豆	≤ 3%	≤ 3%	≤ 3%	≤ 3%	≤ 3%	≤ 5%
石板豆	≤ 3%	≤ 3%	≤ 3%	≤ 3%	≤ 3%	≤ 5%
虫害豆	≤ 1%	≤ 1%	≤ 1%	≤ 1%	≤ 1%	≤ 2%
最低起订量	最小起订量：13 MT (1 × 20 ft FCL)	最小起订量：13 MT (1 × 20 ft FCL)	最小起订量：13 MT (1 × 20 ft FCL)	最小起订量：13 MT (1 × 20 ft FCL)	最小起订量：13 MT (1 × 20 ft FCL)	5 MT
包装	60 kg 黄麻袋	60 kg 黄麻袋	60 kg 黄麻袋	60 kg 黄麻袋	60 kg 黄麻袋	60 kg 黄麻袋或散装
交货时间	2–3 周	3–5 周	3–4 周	3–5 周	3–4 周	1–2 周
HS 编码	1801.00	1801.00	1801.00	1801.00	1801.00	1801.00
贸易术语 (INCOTERMS)	FOB • CIF • CFR	FOB • CIF • CFR	FOB • CIF	FOB • CIF	FOB • CIF • CFR	FOB • CFR • CIF
认证	雨林联盟, 食品安全管理体系 (ISO 22000), 清真 (BPJPH)	有机, 公平贸易, 清真 (BPJPH), 食品安全管理体系 (ISO 22000)	雨林联盟, 食品安全管理体系 (ISO 22000), 清真 (BPJPH)	公平贸易, 有机, 清真 (BPJPH), 食品安全管理体系 (ISO 22000)	雨林联盟, 食品安全管理体系 (ISO 22000), 清真 (BPJPH)	食品安全管理体系 (ISO 22000), 清真 (BPJPH)

出口就绪，单证齐全。

分级对照

	压榨用 B 级， 苏拉威西未发 酵可可豆	烘焙可可碎 粒，苏拉威西	天然可可饼， 残脂 10–12%	可可液块（可 可浆）	天然可可脂	烘焙用天然可 可粉，10– 12%脂肪
含水率	≤ 7.5%	≤ 3%	≤ 5%	≤ 1.5%	≤ 0.2%	≤ 5%
脂肪含量	≥ 50%	50–54%	10–12%	52–56%	—	10–12%
最低起订量	5 MT	1 MT	5 MT	5 MT	5 MT	3 MT
包装	60 kg 黄麻袋或 散装	25 kg 牛皮纸 袋，食品级内衬	25 kg 牛皮纸袋 或散装袋	25 kg 块装，纸 箱	25 kg 纸箱，食 品级内衬	25 kg 牛皮纸 袋，食品级内衬
交货时间	1–2 周	2–3 周	2–3 周	3–4 周	3–4 周	2–3 周
PH	—	—	5.0–5.8 (天然)	5.2–6.0	—	5.0–5.8
色泽	—	—	浅到中等褐色	—	淡黄色，天然	浅红褐色
细度	—	—	—	≥ 99.5% 通过 75 μm 筛网	—	≥ 99.5% 通过 75 μm 筛网
游离脂肪酸 (FFA)	—	—	—	≤ 1.75%（以油 酸计）	≤ 1.75%（以油 酸计）	—
HS 编码	1801.00	1801.00	1803.20	1803.10	1804.00	1805.00
贸易术语 (INCOTERMS)	FOB • CFR • CIF	FOB • CFR • CIF	FOB • CFR • CIF	FOB • CFR • CIF	FOB • CFR • CIF	FOB • CFR • CIF
认证	食品安全管理体 系 (ISO 22000), 清真 (BPJPH)	食品安全管理体 系 (ISO 22000), 危害分析与关键 控制点 (HACCP), 清真 (BPJPH)	食品安全管理体 系 (ISO 22000), 危害分析与关键 控制点 (HACCP), 清真 (BPJPH)	食品安全管理体 系 (ISO 22000), 危害分析与关键 控制点 (HACCP), 清真 (BPJPH)	食品安全管理体 系 (ISO 22000), 危害分析与关键 控制点 (HACCP), 清真 (BPJPH)	食品安全管理体 系 (ISO 22000), 危害分析与关键 控制点 (HACCP), 清真 (BPJPH)

出口就绪，单证齐全。

分级对照

	饮用用碱化可可粉，10-12%脂肪	爪哇庄园烘焙可可碎仁	单一产地可可膏，巴布亚	脱臭可可脂	高脂可可饼，20-22%
脂肪含量	10-12%	50-54%	52-56%	—	20-22%
PH	6.8-7.5	—	5.4-6.0	—	5.0-5.8（天然）
含水率	≤ 5%	≤ 3%	≤ 1.5%	≤ 0.2%	≤ 5%
细度	通过 75 μm 筛网的粒度 ≥ 99.5%	—	≥ 99.5% 通过 75 μm	—	—
色泽	深红褐色	—	—	淡象牙色，已脱臭	中等棕色
最低起订量	3 MT	1 MT	3 MT	5 MT	5 MT
包装	25 kg 牛皮纸袋，食品级内衬	25 kg 牛皮纸袋，食品级内衬	以 25 kg 块装入纸箱	25 kg 纸箱，食品级内衬	25 kg 牛皮纸袋或散装袋
交货时间	2-3 周	2-3周	4-5 周	3-4 周	2-3 周
游离脂肪酸 (FFA)	—	—	≤ 1.5% 以油酸计	≤ 1.75% 以油酸计	—
HS 编码	1805.00	1801.00	1803.10	1804.00	1803.20
贸易术语 (INCOTERMS)	FOB • CFR • CIF	FOB • CFR • CIF	FOB • CFR • CIF	FOB • CFR • CIF	FOB • CFR • CIF
认证	食品安全管理体系 (ISO 22000), 危害分析与关键控制点 (HACCP), 清真 (BPJPH)	食品安全管理体系 (ISO 22000), 危害分析与关键控制点 (HACCP), 清真 (BPJPH)	食品安全管理体系 (ISO 22000), 危害分析与关键控制点 (HACCP), 清真 (BPJPH)	食品安全管理体系 (ISO 22000), 危害分析与关键控制点 (HACCP), 清真 (BPJPH)	食品安全管理体系 (ISO 22000), 危害分析与关键控制点 (HACCP), 清真 (BPJPH)

出口就绪，单证齐全。

每次发货随附

☒ 植物检疫证书

☒ 原产地证

☒ 重量与质量证书

☒ 熏蒸证书

☒ 商业发票与装箱单

☒ 装货照片与留样

认证

- 雨林联盟 (Rainforest Alliance)
- ISO 22000
- HACCP
- 清真 (BPJPH)
- 有机
- 公平贸易

六年的稳健成长。

- | | |
|------|---|
| 2020 | 在雅加达成立
公司在雅加达注册；首批柜货由南苏拉威西的合作社发出，经我们的马卡萨尔出口团队操作。 |
| 2022 | 扩展至群岛各地
在苏门答腊和爪哇签订的新合作社协议，将亚齐高地批次和产区平衡的庄园可可豆纳入采购计划。 |
| 2024 | 启用马卡萨尔分级室
马卡萨尔设施对每一出口批次实行内部切样检验、含水率控制和留样制度。 |
| 如今 | 在17个主要市场广受信赖
目前每年约1,200吨供应到亚洲、欧洲和中东的加工商与贸易商。 |

首次买家问答

进口商最常询问的细节：起订量、样品、运输和付款条款。

你们如何通过印尼合作社采购可可豆？

我们在收获高峰期自 24 个长期合作社直接采购湿豆，覆盖苏拉威西、苏门答腊、爪哇与巴布亚等地，而非来自匿名的公开市场聚合商。采购协议按季签订，因此农户看到持续需求，买家看到一致的分级。每个集装箱都可追溯到种植该批次的合作社，雅加达团队可在销售合同中明确列出合作方。

每批可可豆随货附带哪些可追溯性记录？

每批出口货物随附切口测试照片、水分读数、与合作社参考关联的装箱单，以及我们在望加锡设施中保存、贯穿合同期的留样参照。植物检疫证书、熏蒸证书、原产地证书与装柜照片随集装箱一并出运。按需我们可为面向欧盟的项目添加符合 EUDR 要求的生产者或地块字段。

在望加锡的分级车间出运前进行哪些操作？

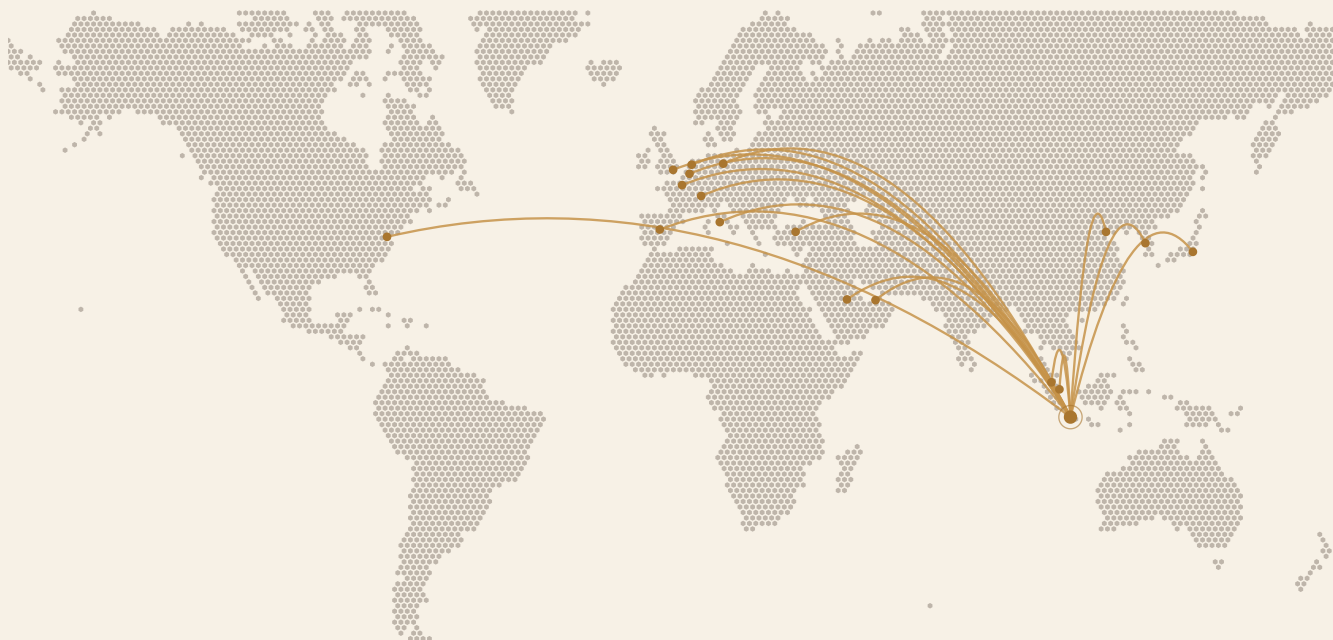
到货后在望加锡分级室取样，进行切口测试以评估发酵程度，称重以计算每 100 g 的豆数，并统计霉变、石板状与虫害损坏豆。装袋前会核验水分是否符合出口限值。未达 A 级阈值的批次按 B 级出售，而不会向上混级。发酵等级在出运前常规进行杯测以检测烟熏异味。

Indonesia Cacao 从什么时候开始向国际出口可可豆？

我们于 2020 年在雅加达注册，并从南苏拉威西的合作社发运首批集装箱。如今我们每年向亚洲、欧洲和中东 17 个主要市场的加工商与贸易商输送约 1,200 吨货物。雅加达负责销售与合同；望加锡负责分级、文件、熏蒸与装柜。

我们的可可豆远销何方。

总部设在雅加达，并在望加锡设有分级与出口业务，我们将分级、可追溯的可可豆出口至亚洲、欧洲与中东的加工商和贸易公司。



主要出口目的地



联系咨询

让我们把样品尽快送到您手中。

告诉我们您的数量与风味偏好，我们将在一周内寄出分级样品，运费由我们承担。

电子邮件

sales@indonesia-cacao.com

WHATSAPP

+62 852 8455 6574

电话

+62 852 8455 6574

办公室

PT FoodHub Collective Indonesia

Jl. Tb Simatupang Kav. 1, Pasar Minggu

Jakarta Selatan 12560, Indonesia

办公时间

销售：周一至周六 09:00–18:00 WIB（雅加达）。出口台：周一至周六 09:00–18:00 WITA（马卡萨尔）。



扫码访问我们的网站

indonesia-cacao.com