



Coopercabruca site visit 18th Sep 2023

This document established record for FSVP compliance requirements of our site visit to Coopercabruca facility

Supplier and visit dates

- Supplier name visited: Coopercabruca
- Date: 18th Sep 2023

Facilities visited

- 1 cacao farms
- 1 cacao fermentation facility
- 1 cacao drying facility

Facilities

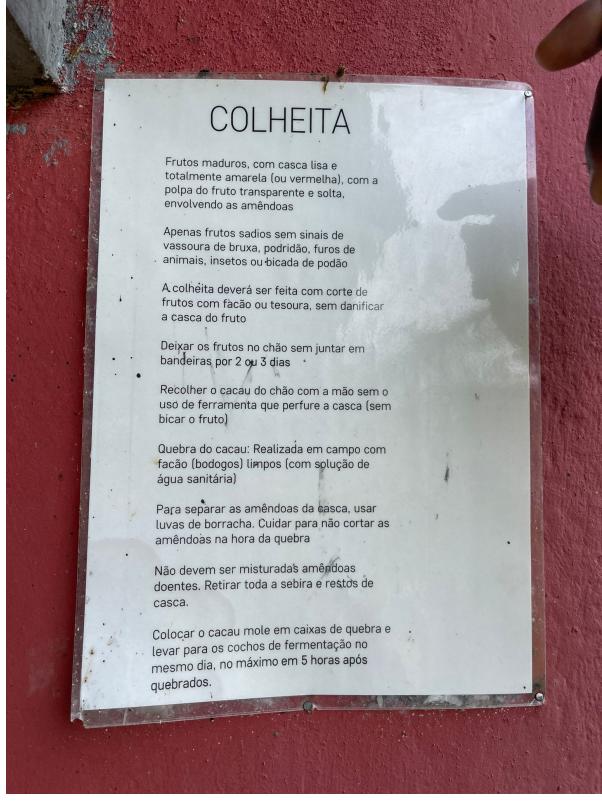
Facility A - Cacao farm

Geo location:

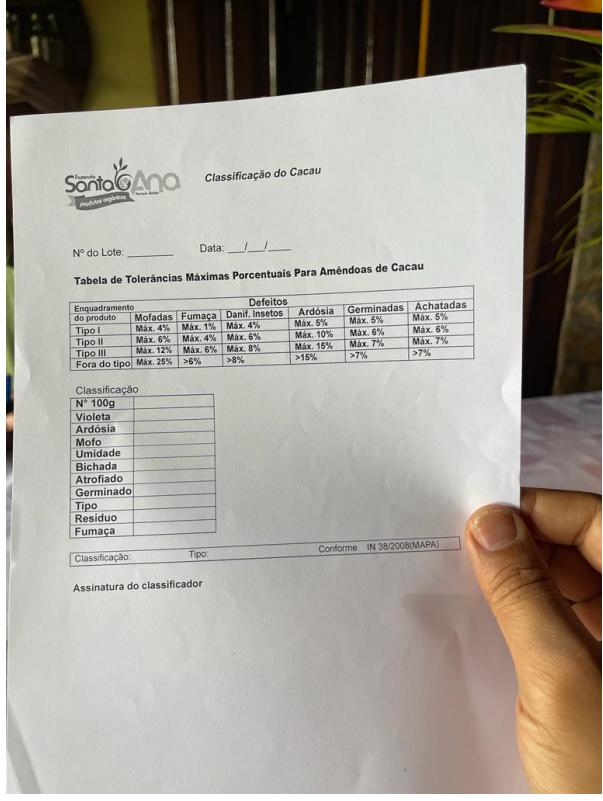
- Latitude: -39.1059197763625
- Longitude: -14.322645837422733
- [Google Map location](#)

Observations

Visual Observation	Remarks



Visible standard operating procedures that staff should follow during harvesting of cacao nibs



Documentation and procedure is in place where acceptable threshold are explicitly defined and recorded for each batch of cacao nibs processed

The following category of defects

- Mold
- Smoke
- Insects
- Germination
- Putrefaction
- Under-maturity



Only perfectly formed ripe cacao pods are harvested.

Infected cacao pods are observed left in the fields and not harvested



Method of handling to ensure against damage to cacao pod skin during harvest to prevent introduction of vectors for microbial growth on actual cacao fruit therein observed in use





Staff handling cacao flesh directly is observed to be wearing gloves.

Container holding extracted cacao flesh is observed to be free from foreign objects

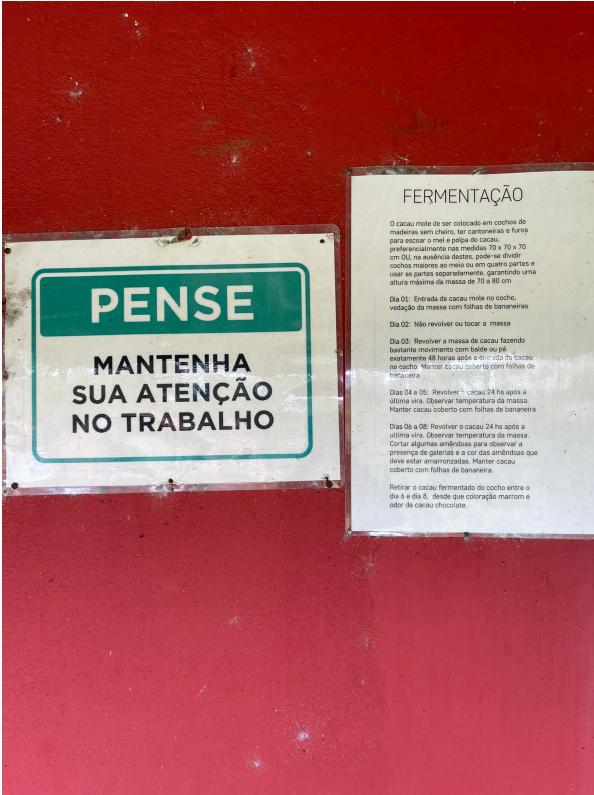
Facility B - Fermentation facility

Geo location:

- Latitude: -39.1059197763625
- Longitude: -14.322645837422733
- [Google Map location](#)



Observation

Visual Observation	Remarks
	<p>Standard operating procedure to ensure staff follow instructions to prevent hazards from being during the fermentation process is visible</p>
	<p>Fermentation is done in a wood box in the house of fermentation.</p> <p>Nothing else is allowed in the house besides the cacao nibs to be fermentation</p>



	
	No visible signs containers holding pesticide or artificial chemicals were observed

Facility C - Drying facility

Geo location:

- Latitude: -39.1059197763625
- Longitude: -14.322645837422733
- [Google Map location](#)



Observations

Visual Observation	Remarks
<p>SECAGEM</p> <p>Secagem ao sol entre 4 a 8 dias. Não usar secador como base de secagem.</p> <p>Fazer camadas finas de cacau (5-7 cm)</p> <p>Expor as amêndoas ao sol, evitando nos primeiros 2 dias o sol muito quente do meio do dia (fechar barcaça de 12 às 14 hs)</p> <p>Fazer a vira (passar o rodo) a cada 15 min nos primeiros dias para "enxugar o lastro" e evitar o mofo externo</p> <p>Deixar o cacau bem seco até o ponto que a casca "estrala" quando um punhado de cacau é apertado na mão, equivalente a 7 a 8% de umidade</p> <p>Se houver dias de chuva intensa durante a secagem e o cacau ficar mofado, não deve ser feita a "pisada" do cacau para que o mofo não migre para o interior da amêndoa</p> <p>Peneirar o cacau para retirar pó de secagem, amêndoas quebradas e outras impurezas.</p> <p>Retirar o cacau da barcaça, acondicionar em saco limpo, identificar o lote no saco</p> <p>Mantar em local seco, limpo, livre de odores, livre de insetos ou animais (ratos, morcegos e outros). Manter a saca sobre estrado de madeira</p>	Standard operating procedure to ensure staff follow instructions to prevent hazards from being during the drying process is visible



Controle de Beneficiamento de Cacau

Mês: _____ Ano: _____ Lote: _____

Temperaturas durante a fermentação

0hs	°C
24hs	°C
48hs	°C
72hs	°C
96hs	°C
120hs	°C
144hs	°C
168hs	°C

Revolvimento durante a fermentação

Revolvimento	Data	Hora
1ª vira		
2ª vira		
3ª vira		
4ª vira		
5ª vira		
6ª vira		
7ª vira		

Altura da massa no coxo: _____
Nº de revolvimentos durante a fermentação: _____
Peso da massa no inicio da fermentação: _____
Peso da massa após a fermentação: _____

Secagem

Tipo de secagem: Natural /artificial /mista
Tipo de Secador: Barcaça /Estufa plástica

Inicio da secagem:	
Término da secagem:	
Peso inicial:	(kg)
Peso final:	(kg)
Umidade final:	%

Observação Durante o Beneficiamento

Chuva:		(sim ou não)
Frio sem chuva:		(sim ou não)
Ventos fortes:		(sim ou não)
Presença de fungos:		(sim ou não)
Onde:	Fermentação ou secagem	
Odores estranhos:		(sim ou não)
Quando:	Fermentação ou secagem	
Presença de insetos:		(sim ou não)
Onde:	Fermentação ou secagem	

Armazenamento

Tempo máximo de armazenagem: _____
Tipo de sacaria: _____

Clear instructions on cacao beans turn over schedule has been indicated in standard operating procedure that staff follows

Procedure is in place to record and assert that each of cacao nibs processed at the fermentation is in accordance to facility policy



The facility is located on the farm which has been organically certified. There are no visible signs of containers containing pesticide or artificial chemicals on the premise



IBD/USDA NOP certification sign is visible at facility



Sincerely,

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Zhiwen Teh".

Zhiwen Teh
President
TrueTech Inc (EIN: 88-3411514)
admin@truesight.me
+1 415 300 0019