

Certificado de Calidad CAFÉ NATURAL

LCC/2023

MUESTRA ...01..... PRODUCTOR/EMPRESA:...ELVER PEREZ DIAS...

ORIGEN: **SAN MARTIN** PREPARACIÓN: **Natural** COSECHA.....2022.....

LOTE #:..... CANTIDAD:.....KG.....QQ.....SACOS FECHA: **01/03/2023**

Análisis del Café Verde en Grano (300 grs.)

1. **COLOR** : Normal ___ Blanco ___ Disparejo ___ Amarillo **X** Otros _____
2. **OLOR** : Fresco/Típico **X** Viejo ___ Fermentado ___ Terroso ___ Mohoso ___ Otros _____
3. **HUMEDAD** : **12,1** %
4. **CONTEO DE DEFECTOS** 6. **Nº de IMPERFECCIONES** : **9** (según tabla de GCA, NuevaYork)
- a) **Negro** ___ **P/Negro** ___ **Vinagre** ___ **P/Vinagre** ___ Cardenillo ___ Marrón ___
- b) **Mordido/Cortado** ___ Manchado ___ **Partido** **35** **Aplastado** **3** Broca leve **9**
Broca severa: _____
- c) Veteado Reposado ___ Ambar/Mantequilla ___ Sobresecado ___
Flotador/Balsudo ___ Cristalizado _____
- d) Malformado ___ Averanado / Arrugado ___ Inmaduro **3** **Conchas** _____
- e) **Piedras** ___ **Palos** ___ **Pergaminos** ___ **Bolas** ___ Otros _____

Análisis del Café en Taza

1. **TOSTADO** : Parejo **X** Disparejo _____
2. **OLOR** : Bueno **X** Poco _____ Sin Defecto _____ Con Defecto _____
3. **DEGUSTACIÓN** :
- a) **Acidez** : | _____ | **X** _____ | _____ | _____ |
Alta Elevada Mediana Poca Sin
- b) **Aroma** : | _____ | **X** _____ | _____ | _____ |
Excelente Bueno Mediano Poco Sin
- c) **Cuerpo** : _____ **X** _____ _____ _____
Extremo Mucho Mediano Poco Sin
- d) **Defectos**: Fermento ___ Mohoso ___ Terroso ___ Fenólico ___ Viejo ___ Otros _____

CONCLUSION

Taza limpia sin defectos.

FIRMA





CERTIFICADO DE CALIDAD

LCC 01-2023

Finca: La Vertiente **Productor:** Elver Perez Dias
Zona: Alto Rioja Jepelacio Moyobamba San Martín
Altura: 1,500 msnm **Variedad:** Catimor **Proceso:** Natural
Fermentación: Anaeróbica **Campaña:** Julio 2022 **Secado:** en bandejas

1).- Análisis Físico

La muestra es un café con olor fresco/típico, de color verde amarillento. El contenido de humedad es: **12,1%**, el cual es un valor aceptable. El conteo de defectos da un valor de **9 defectos**.

2).- Análisis Sensorial

En relación al análisis sensorial la muestra presenta las siguientes características:
(Según Formato de la Asociación de Cafés Especiales de América , SCA)

	Puntaje	Observación
Fragancia/Aroma	8,5	Notas de maracuyá, frutas tropicales, caña, chocolate
Sabor	8,5	Dulce y frutal
Post gusto	7,5	Melaza
Acidez	7,5	Cítrico
Cuerpo	8,0	Cremoso
Uniformidad	10	
Balance	7,25	
Taza Limpia	10	
Dulzura	10	
Puntaje del catador	7,5	
Defectos	ninguno	
Puntaje Total	84,75	

Cabe resaltar que el café presenta, taza limpia, fragancia con notas de maracuyá, frutas tropicales, caña, chocolate. Sabor dulce y frutal. Acidez cítrico. Cuerpo cremoso. Post gusto de melaza. Libre de defectos.
Lima, 01 de marzo del 2023.

Lourdes Córdoba Moya
Ing. Industrias Alimentarias UNALM

Ing. Lourdes Córdoba Moya
Especialista en Control de
Calidad Café y Cacao

Nota : El resultado es **válido solo para la muestra entregada** a laboratorio por el cliente con un peso de 0,5 Kg . aprox.

