

**Certificado de Calidad** CAFÉ BLEND 50% HONEY: 50% Lavado

LCC/2023

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

ORIGEN: **SAN MARTIN** PREPARACIÓN: **Honey:Lavado** COSECHA.....2023.....

LOTE #:..... CANTIDAD:.....KG.....QQ.....SACOS FECHA: 1711/2023

**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** : **10,6** %
4. **CONTEO DE DEFECTOS** 6. N° de **IMPERFECCIONES** : **19** (según tabla de GCA, Nueva York)
- a) **Negro** \_\_\_ **P/Negro** \_\_\_ **Vinagre** \_\_\_ **P/Vinagre** \_\_\_ Cardenillo \_\_\_ Marrón \_\_\_
- b) **Mordido/Cortado** **55** **Manchado** \_\_\_ **Partido** \_\_\_ **Aplastado** \_\_\_ Broca leve **25**  
Broca severa: **12**
- c) **Veteado** **Reposado** \_\_\_ **Ambar/Mantequillo** \_\_\_ **Sobresecado** \_\_\_  
**Flotador/Balsudo** \_\_\_ **Cristalizado** \_\_\_
- d) **Malformado** \_\_\_ **Averanado / Arrugado** \_\_\_ **Inmaduro** **8** **Conchas** **3**
- 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 Poca Sin
- c) **Cuerpo** : \_\_\_\_\_ **X** \_\_\_\_\_  
Extremo Mucho Mediano Poca Sin
- d) **Defectos**: Fermento \_\_\_ Mohoso \_\_\_ Terroso \_\_\_ Fenólico \_\_\_ Viejo \_\_\_ Otros \_\_\_\_\_

**CONCLUSION**

**Taza limpia sin defectos.**

**FIRMA**



Elver Perez Dias  
Café Comercio S.A.S.



## **CERTIFICADO DE CALIDAD**

LCC 01-2023

**Blend: 50% Proceso Honey: 50% Proceso Lavado**

**Finca: La Vertiente      Productor: Elver Perez Dias**

**Zona: Alto Rioja Jepelacio Moyobamba San Martín**

**Altura: 1,500 msnm      Variedad: Blend de Catimor, Caturra roja y Caturra amarilla**

**Fermentación: Anaeróbica      Campaña: Julio 2023      Secado: en bandejas**

### **1).- Análisis Físico**

La muestra es un café con olor fresco/típico, de color verde amarillento. El contenido de humedad es: **10,6%**. El conteo de defectos da un valor de **19 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 )

	<b>Puntaje</b>	<b>Observación</b>
Fragancia/Aroma	8,5	Notas dulces de frutas tropicales, frutos secos, melaza, vinoso, chocolate
Sabor	8,5	Dulce y frutal
Post gusto	7,5	Caña dulce
Acidez	7,5	Dulce y cítrica
Cuerpo	7,5	Cremoso
Uniformidad	10	
Balance	7,5	
Taza Limpia	10	
Dulzura	10	
Puntaje del catador	7,75	
Defectos	ninguno	
<b>Puntaje Total</b>	<b>84,75</b>	

Cabe resaltar que el café presenta, taza limpia, fragancia con notas dulces de, frutas tropicales, frutos secos, melaza, vinoso y chocolate. Sabor dulce y frutal. Acidez dulce y cítrico. Cuerpo cremoso. Post gusto de caña dulce. Libre de defectos.

Lima, 17 de noviembre del 2023.

Lourdes Córdoba Moya  
Ing. Industrias Alimentarias UNILLI

**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.