

Certificado de Calidad CAFÉ ALTO UNIÓN PALOMAR

LCC/2023

MUESTRA ...01..... PRODUCTOR/EMPRESA:...JUAN HUACHURUNTO...

ORIGEN: **CHANCHAMAYO** PREPARACIÓN: **Lavado** COSECHA.....2023.....

LOTE #:..... CANTIDAD:.....KG.....QQ.....SACOS FECHA **15/11/2023**

Análisis del Café Verde en Grano (300 grs.)

- 1. **COLOR** : Normal Blanco Disparejo Amarillo Otros
- 2. **OLOR** : Fresco/Típico Viejo Fermentado Terroso Mohoso Otros
- 3. **HUMEDAD** : 12,9 %
- 4. **CONTEO DE DEFECTOS** 6. **Nº de IMPERFECCIONES** : 13 (según tabla de GCA, NuevaYork)
- a) **Negro** **P/Negro** **Vinagre** **P/Vinagre** **Cardenillo** **Marrón**
- b) **Mordido/Cortado** 15 **Manchado** **Partido** **Aplastado** **Broca leve** 33
Broca severa: 3
- c) **Veteado** 12 **Reposado** **Ambar/Mantequilla** **Sobresecado**
Flotador/Balsudo **Cristalizado**
- d) **Malformado** **Averanado / Arrugado** **Inmaduro** 15 **Conchas** 5
- e) **Piedras** **Palos** **Pergaminos** **Bolas** **Otros**

Análisis del Café en Taza

- 1. **TOSTADO** : Parejo Disparejo
- 2. **OLOR** : Bueno 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: Los Pinos Productor: Juan Huachurunto
Zona: Alto Unión Palomar San Luis de Shuaro Chanchamayo, Junín
Altura: 1,850 msnm Variedad: Caturra amarilla Proceso: Lavado
Secado: sobre parihuelas Campaña: Julio 2023

1).- Análisis Físico

La muestra es un café con olor fresco/típico, de color verde. El contenido de humedad es: **12,9%**, el cual es un valor relativamente alto. El conteo de defectos da un valor de 13 **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	8,0	Toffee, melaza, cedro
Sabor	8,0	Dulce y chocolate
Post gusto	7,25	Limpio
Acidez	7,5	Ligero cítrico
Cuerpo	7,5	Cremoso
Uniformidad	10	
Balance	7,0	Equilibrado
Taza Limpia	10	
Dulzura	10	
Puntaje del catador	7,5	
Defectos	ninguno	
Puntaje Total	82,75	

Cabe resaltar que el café presenta, taza limpia, fragancia con notas de toffee, melaza y cedro. Sabor dulce y chocolate. Acidez ligero cítrico. Cuerpo cremoso. Post gusto limpio. Equilibrado. Libre de defectos.

Lima, 15 de noviembre 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.