

CERTIFICADO DE CALIDAD

Café Verde en Grano

Origen: Villa Rica Altura: 1,300 msnm

Cosecha: 2025 Proceso : Lavado

1).- Análisis Físico

La muestra es un café con olor fresco, de color verde. El contenido de humedad es: **11,8**, el cual es un valor aceptable. El análisis de defectos según tabla de GCA, Nueva York da un valor de **6 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	7,75	Notas de caramelo, chocolate, frutas dulces
Sabor	7,5	Cítrico, caña
Post gusto	7,5	Panela
Acidez	7,5	Dulce
Cuerpo	8,0	Creoso
Uniformidad	10	5 tazas uniformes
Balance	7,5	Equilibrado
Taza Limpia	10	
Dulzura	10	
Puntaje del catador	7,5	
Defectos	ninguno	
Puntaje Total	83,25	

Cabe resaltar que el café presenta taza limpia. Fragancia con notas de caramelo, chocolate, frutas dulces. Sabor cítrico, caña. Acidez dulce. Cuerpo cremoso. Post gusto de panela. Buen balance. Libre de defectos.

Lima, 06 de mayo del 2025.



Lourdes Córdova Moya
Ing. Industrias Alimentarias UNALM

**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 0,5Kg . aprox.