

### CAFECOL, A.C

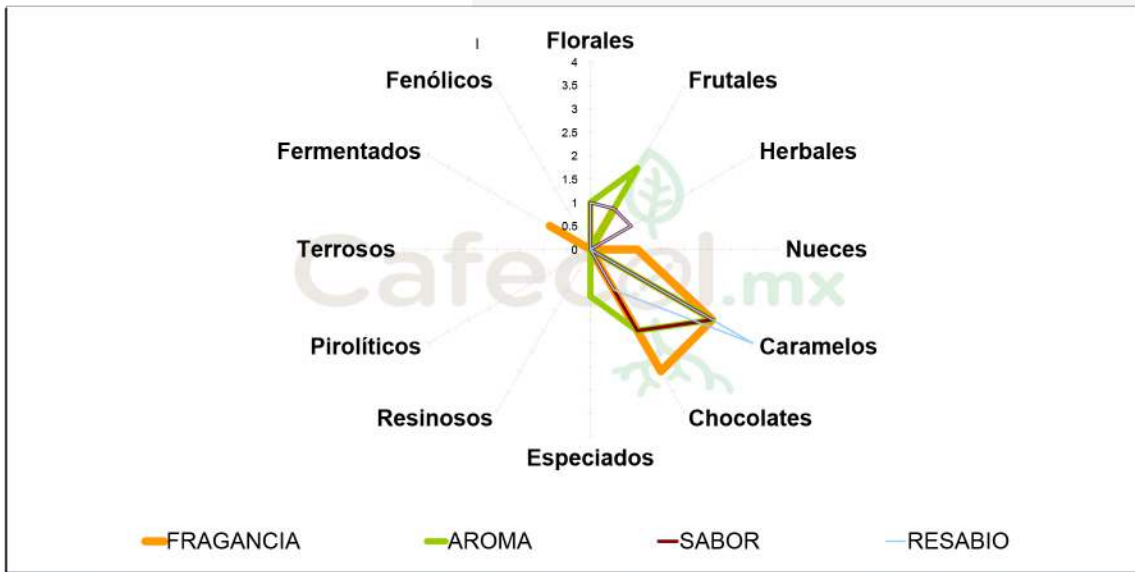
Campus III BIOMIMIC del Instituto de Ecología A.C., Edificio A, Planta Baja  
Carretera antigua Xalapa-Coatepec no. 351, El Haya, Xalapa, Ver. C.P. 91070  
Tel/Fax: 52(228) 8 42 18 00 Ext 3092 cafecol.ac@gmail.com, www.cafecol.mx

Folio: Referencia: /8177  
Muestra: 8177 05-jun-23

**Ciente:** OMBLIGO DE LUNA Apolonia (HONEY)

### Resultado del análisis mediante el protocolo de la Specialty Coffee Association of America

Pruebas físicas al grano verde (sin tostar)		Resultados de la catación		
Tipo de defecto	#Defectos	Atributo	Puntos	Descripcion
Negro completo	0	Fragancia/aroma	8.08	
Agrio completo	6	Sabor	7.92	
Cereza seca(bola)	0	Sabor residual	7.67	
Dañado por hongo	0	Acidez	8.08	
Materia extraña	0	Cuerpo	7.83	
Brocado severo	0	Uniformidad	10.00	
<i>Total de defectos primarios</i>	<b>6</b>	Balance	7.67	
Negro parcial	0	Taza limpia	10.00	
Agrio Parcial	0	Dulzura	10.00	
Pergamino	0	Puntaje del catador	7.75	
Flotador	0	Defectos	0.00	
Inmaduro	0	<i>Puntaje Final</i>	<b>85.00</b>	
Averanado	0			
Conchas	1			
Partidos/mordidos	4			
Cascara	0			
Brocado ligero	0			
<i>Total defectos secundarios</i>	<b>5</b>			
<i>Total de defectos</i>	<b>11</b>			
<b>Comentarios durante la catación:</b>		<b>Conclusiones y observaciones:</b>		
FALTA DULZURA, FALTA LIMPIARSE, FALTA COMPLEJIDAD, LIGERO ASTRINGENTE, , ,		PUNTAJE MÁXIMO: PUNTAJE MÍNIMO:		
<b>Notas de sabor:</b>				
CAÑA, PANELA, MAPLE, MANTEQUILLA, LIMON, CACAO, VAINILLA, , ,				



Esta muestra fue evaluada por los catadores Q Grader Mayra T. Sanchez Cortez, Estephany Escamilla Femat y Pedro I. Flores Perez  
Su vigencia de acreditación como catador Q se puede consultar en : <https://database.coffeeinstitute.org/users/graders/arabica>

Clasificación	Grado SCA	Parámetros Normativa SCA para físicos	Parámetros referencia
90-100	Especial Extraordinario	Preparación SCA: 0 Defectos primarios/ máximo 5 Defectos secundarios/ 0 quakers (vanos) al tueste	Humedad
85-89.99	Especial Excelente		Densidad
80-84.99	Especial Muy bueno		Av(Actividad Hídrica)
<80	No Especial		

g/lit= Gramos por litro Kg/Qq= Kilogramos por quintal

\*\*Sin defectos primarios NC= No calculado NA= No Aplica NM= No Medido

El análisis se realiza a partir de una muestra representativa de 350 gramos de café verde.

Este reporte NO es un certificado y los resultados contenidos en este instrumento son los obtenidos a partir de la muestra que el interesado entrega al laboratorio de pruebas. Se prohíbe el uso de los resultados, imágenes y cualquier otra información contenida en el presente documento para cualquier fin que tenga como resultado el dolo o perjuicio al consumidor, liberándose de cualquier responsabilidad al emisor por el mal uso de este documento. Mientras no se indique lo contrario, los resultados son los obtenidos en la fecha de emisión y solo son válidos para la muestra entregada por el cliente y con vigencia e 30 días.