

CAFECOL, A.C

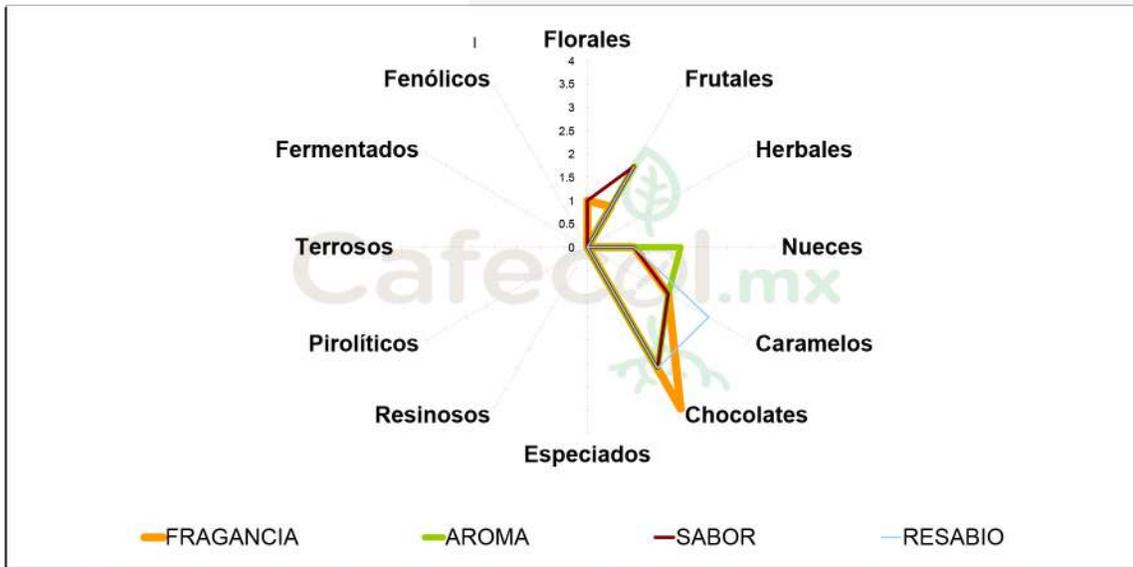
Campus III BIOMIMIC del Instituto de Ecología A.C., Edificio A, Planta Baja
 Carretera antigua Xalapa-Coatepec no. 351, El Haya, Xalapa, Ver. C.P. 91070
 Tel/Fax: 52(228) 8 42 18 00 Ext 3092 cafecol.ac@gmail.com, www.cafecol.mx

Folio: Referencia: /8183
 Muestra: 8183 05-jun-23

Ciente: OMBLIGO DE LUNA_Sergio (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	7.83																													
Agrio completo	0	Sabor	8.17																													
Cereza seca(bola)	0	Sabor residual	7.92																													
Dañado por hongo	0	Acidez	8.17																													
Materia extraña	0	Cuerpo	7.83																													
Brocado severo	0	Uniformidad	10.00																													
<i>Total de defectos primarios</i>	0	Balance	7.83																													
Negro parcial	0	Taza limpia	10.00																													
Agrio Parcial	0	Dulzura	10.00																													
Pergamino	0	Puntaje del catador	8.00																													
Flotador	0	Defectos	0.00																													
Inmaduro	0	<i>Puntaje Final</i>	85.75																													
Averanado	0																															
Conchas	2																															
Partidos/mordidos	5																															
Cascara	0																															
Brocado ligero	0																															
<i>Total defectos secundarios</i>	7																															
<i>Total de defectos</i>	7																															
Comentarios durante la catación:		Conclusiones y observaciones:																														
CITRICO, MEJORA EN FRIO, MEJORA EN FRIO, DULCE, LIMPIA, , ,		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Tamaño del grano</th> <th colspan="2">Forma del grano</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Zaranda 19 (7.540 mm Grande)</td> <td>22.86%</td> <td>Planchuela</td> <td>96.86%</td> </tr> <tr> <td>Zaranda 18 (7.143 mm Grande)</td> <td>28.86%</td> <td>Deformidad</td> <td>3.14%</td> </tr> <tr> <td>Zaranda 17 (6.746 mm Mediano)</td> <td>28.00%</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Zaranda 16 (6.35 mm Mediano)</td> <td>16.29%</td> <td>Humedad:</td> <td>9.6 %</td> </tr> <tr> <td>Zaranda 15 (5.953 mm Chico)</td> <td>3.71%</td> <td>Densidad:</td> <td>718 g/lt</td> </tr> <tr> <td>Bajo Zaranda 15 (Muy chico)</td> <td>0.29%</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Tamaño del grano		Forma del grano		Zaranda 19 (7.540 mm Grande)	22.86%	Planchuela	96.86%	Zaranda 18 (7.143 mm Grande)	28.86%	Deformidad	3.14%	Zaranda 17 (6.746 mm Mediano)	28.00%			Zaranda 16 (6.35 mm Mediano)	16.29%	Humedad:	9.6 %	Zaranda 15 (5.953 mm Chico)	3.71%	Densidad:	718 g/lt	Bajo Zaranda 15 (Muy chico)	0.29%		
Tamaño del grano		Forma del grano																														
Zaranda 19 (7.540 mm Grande)	22.86%	Planchuela	96.86%																													
Zaranda 18 (7.143 mm Grande)	28.86%	Deformidad	3.14%																													
Zaranda 17 (6.746 mm Mediano)	28.00%																															
Zaranda 16 (6.35 mm Mediano)	16.29%	Humedad:	9.6 %																													
Zaranda 15 (5.953 mm Chico)	3.71%	Densidad:	718 g/lt																													
Bajo Zaranda 15 (Muy chico)	0.29%																															
Notas de sabor:		PUNTAJE MÁXIMO: PUNTAJE MÍNIMO:																														
MIEL, CITRICO, CARAMELO, LIMON, , ,																																



Esta muestra fue evaluada por los catadores Q Grader Mayra T. Sanchez Cortez, Estephany Escamilla Femat y Andrea Paola Garcia Gtz. 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	Densidad	Av(Actividad Hídrica)
85-89.99	Especial Excelente				
80-84.99	Especial Muy bueno				
<80	No Especial				

**Sin defectos primarios NC= No calculado NA= No Aplica NM= No Medido g/lt= Gramos por litro Kg/Qq= Kilogramos por quintal
 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.