



Reporte de Catación

Evaluación Panel Catadores Q-PERGAMINO

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:
Muestra: 8178

Referencia: /8178
05-jun-23

Cliente:

OMBLIGO DE LUNA_Don Juan Honey

Resultado del análisis al café pergamino

Humedad (%)	Densidad (g/lt)	Bola (%)	Rendimiento (kg/qq)	Mancha (%)
12.1	713	0.0	57.5	7.5

Tipo de mancha y otras observaciones: AGRIOS, MORDIDOS, CONCHAS, HELADOS
Kg aproximados de café verde para comercialización*, obtenidos por cada 57.5 kg de pergamino: 39.6

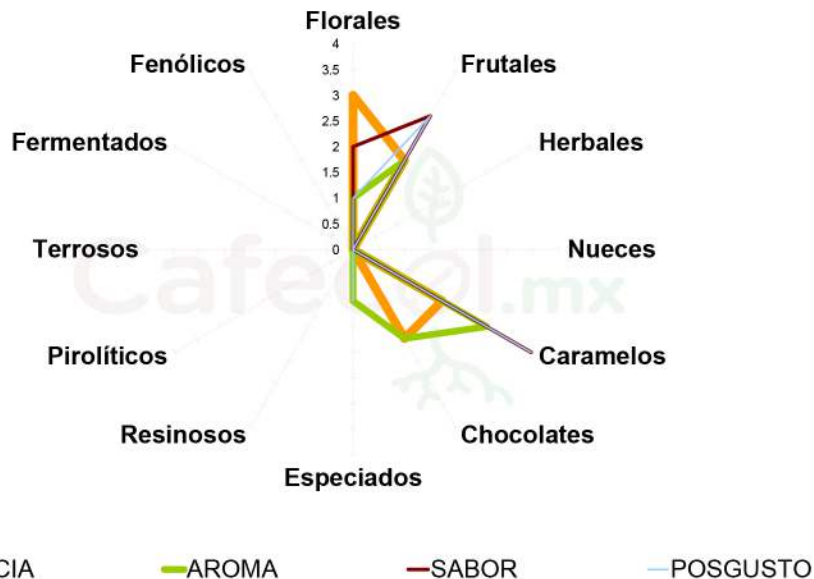
Otras pruebas físicas al grano verde (sin tostar) Resultado de la evaluación mediante el protocolo de la SCA

Tamaño del grano		Atributo	Puntos
Sobre Zaranda 15 (Mediano a grande)	99.00%	Fragancia/aroma	8.25
Bajo Zaranda 15 (Muy chico)	1.00%	Sabor	8.00
Forma del grano		Sabor residual	7.75
Planchuela	94.50%	Acidez	8.00
Deformidad (caracol, triángulo, etc.)	5.50%	Cuerpo	7.83
Comentarios durante la catación:		Uniformidad	10.00
FALTA COMPLEJIDAD, BUENA ACIDEZ, FALTA DULZOR, BUENO,		Balance	7.75
		Taza limpia	10.00
		Dulzura	10.00
		Puntaje del catador	7.75
Conclusiones y observaciones:		Defectos	0.00

Notas de sabor:

MIEL, FRUTA, NARANJA, MIEL, LIMA, AZUCAR, FRUTAS, DULCE, , ,

Puntaje Final 85.33



Esta muestra fue evaluada por los catadores Q Andrea Paola García Gtz, Mayra T. Sánchez Cortez y Pedro Ivan Flores
Su vigencia de acreditación como catador Q se puede consultar en : <https://database.coffeeinstitute.org/users/graders/arabica>
Clasificación Grado SCA Parámetros físicos (Referencia)

Grado SCA	Clasificación	Tamaño	Forma	Humedad	Densidad	Bola	Rendimiento	
90-100	Especial Extraordinario	90 % o mas arriba de Z15	90% o más de planchuela	10 AL 12 %	700 g/lt o mayor	Menos del 2%	57.5 Kg/Qq o menor	Menos de 5%
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

*Los kg efectivos de café verde para comercialización, están calculados para una preparación de 100% sobre Z15, 0% de deformidad y sin defectos físicos.

El análisis se realiza a partir de una muestra representativa de 250 gramos de café pergamino. La evaluación sensorial es realizada a partir de la muestra tostada sin mancha.

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.



Reporte de Catación

Evaluación Panel Catadores Q-PERGAMINO

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:
 Muestra: 7937

Referencia: /7937
 31-mar-23

Ciente:

OMBLIGO DE LUNA-Marcelino (HONEY)

Resultado del análisis al café pergamino

Humedad (%)	Densidad (g/lt)	Bola (%)	Rendimiento (kg/qq)	Mancha (%)
10.8	700	0.0	55.6	3.9

Tipo de mancha y otras observaciones: CONCHAS, INMADUTROS, MORIDOS, INMADUROS Y HELADOS

kg aproximados de café verde para comercialización*, obtenidos por cada 57.5 kg de pergamino: 40.3

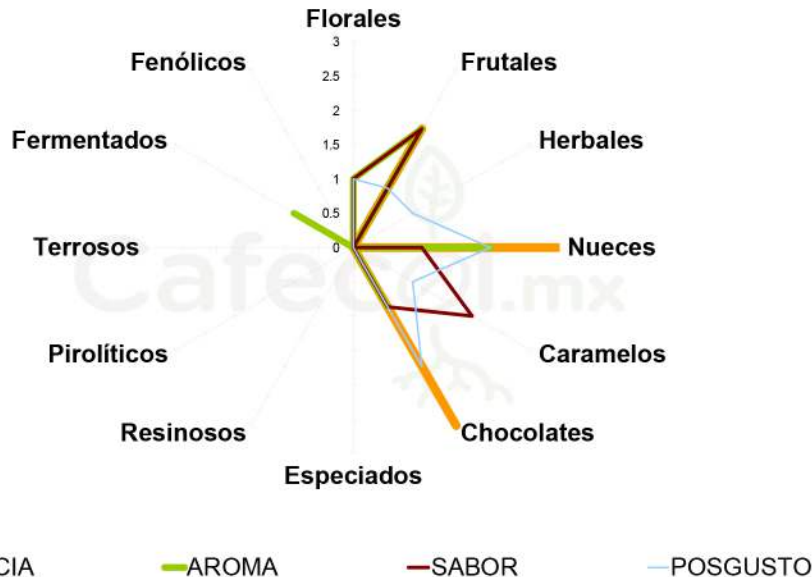
Otras pruebas físicas al grano verde (sin tostar) Resultado de la evaluación mediante el protocolo de la SCA

Tamaño del grano		Atributo	Puntos
Sobre Zaranda 15 (Mediano a grande)	98.55%	Fragancia/aroma	7.92
Bajo Zaranda 15 (Muy chico)	1.45%	Sabor	8.00
Forma del grano		Sabor residual	7.50
Planchuela	89.86%	Acidez	7.75
Deformidad (caracol, triángulo, ...)	10.14%	Cuerpo	7.83
Comentarios durante la catación:		Uniformidad	10.00
SECO, ASTRINGENTE, MEJORA EN FRIO,		Balance	7.67
		Taza limpia	10.00
		Dulzura	10.00
		Puntaje del catador	7.75
Conclusiones y observaciones:		Defectos	0.00

Notas de sabor:

LIMA, TORONJA, PULPA, CITRICA,
 CACAO, NUEZ, ALMENDRA, MIEL,
 NUECES, VAINILLA, MANTEQUILLA, , ,

Puntaje Final 84.42



Esta muestra fue evaluada por los catadores Q Andrea Paola García Gtz, Mayra T. Sanchez Cortes y Teresa Hdz Matías

Su vigencia de acreditación como catador Q se puede consultar en : <https://database.coffeeinstitute.org/users/graders/arabica>

Clasificación Grado SCA

Parámetros físicos (Referencia)

Grado SCA	Descripción	Tamaño	Forma	Humedad	Densidad	Bola	Rendimiento	
90-100	Especial Extraordinario	90 % o mas arriba de Z15	90% o más de planchuela	10 AL 12 %	700 g/lt o mayor	Menos del 2%	57.5 Kg/Qq o menor	Menos de 5%
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

*Los kg efectivos de café verde para comercialización, estan calculados para una preparación de 100% sobre Z15, 0% de deformidad y sin defectos físicos.

El analisis se realiza a partir de una muestra representativa de 250 gramos de café pergamino. La evaluación sensorial es realizada a partir de la muestra tostada sin mancha.

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, imagenes y cualquier otra información contenida en el presente documento para cualquier fin que tenga como resultado el dolo o perjuicio al consumidor, liberandose 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 validos para la muestra entregada por el cliente y con vigencia e 30 dias.



Reporte de Catación

Evaluación Panel Catadores Q-PERGAMINO

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:
 Muestra: 7883

Referencia: /7883
 13-mar-23

Ciente:

OMBLIGO DE LUNA-Margarita (HONEY)

Resultado del análisis al café pergamino

Humedad (%)	Densidad (g/lt)	Bola (%)	Rendimiento (kg/qq)	Mancha (%)
11.4	700	0.0	56.1	2.9

Tipo de mancha y otras observaciones: MORDIDOS, CONCHAS, PARCIAL AGRIOS E INMADUROS
 Kg aproximados de café verde para comercialización*, obtenidos por cada 57.5 kg de pergamino: 39.8

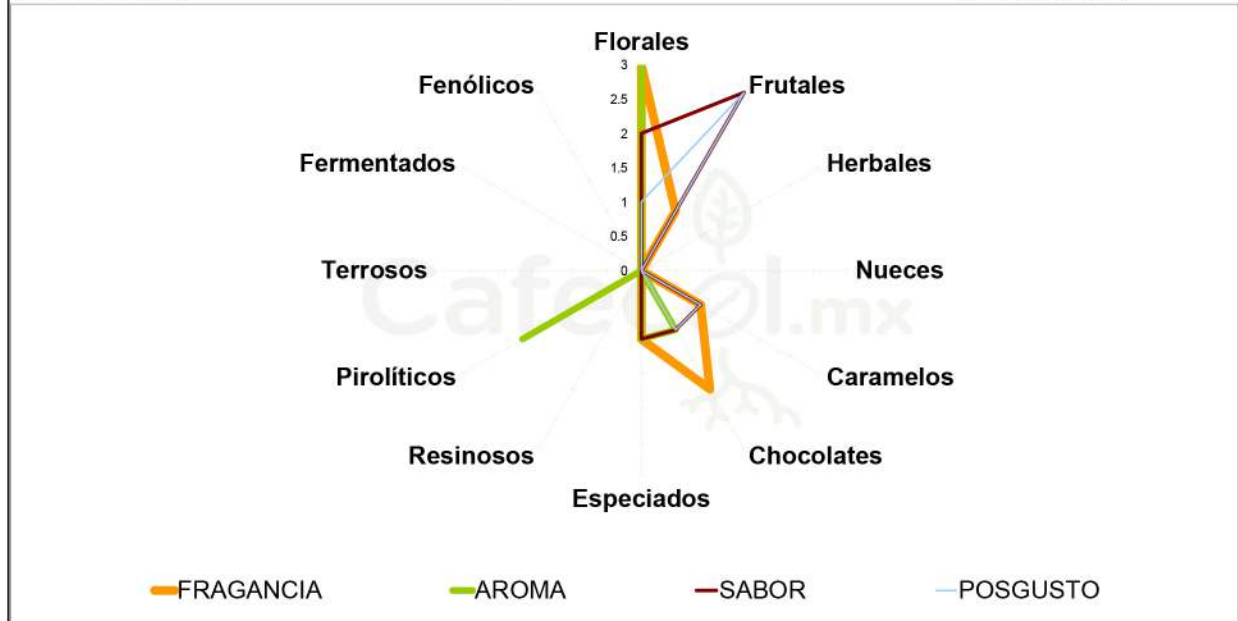
Otras pruebas físicas al grano verde (sin tostar) Resultado de la evaluación mediante el protocolo de la SCA

Tamaño del grano		Atributo	Puntos
Sobre Zaranda 15 (Mediano a grande)	97.07%	Fragancia/aroma	8.17
Bajo Zaranda 15 (Muy chico)	2.93%	Sabor	8.17
Forma del grano		Sabor residual	7.92
Planchuela	90.24%	Acidez	8.17
Deformidad (caracol, triangulo, ...)	9.76%	Cuerpo	7.92
Comentarios durante la catación:		Uniformidad	10.00
Conclusiones y observaciones:		Balance	7.83
		Taza limpia	10.00
		Dulzura	10.00
		Puntaje del catador	8.08
		Defectos	0.00

PUNTAJE MAXIMO: 86.5
 PUNTAJE MINIMO: 85.75
 DE CONFORMIDAD CON EL CLIENTE, SE REDUJO LA HUMEDAD A _____ REALIZAR UN PROCESO ADECUADO DE TUESTE Y CATACION.

Puntaje Final 86.25

Notas de sabor:
 AZAHAR, AZUCAR, LECHE, LIMON, FLORALES, NARANJA, MIEL, VAINILLA, PIÑA, TORONJA, ANIS, MANTEQUILLA, DURAZNO, FRESA, , ,



Esta muestra fue evaluada por los catadores Q Andrea Paola García Gtz, Mayra Sánchez Cortés y Teresa Hernandez Matias
 Su vigencia de acreditación como catador Q se puede consultar en : <https://database.coffeeinstitute.org/users/graders/arabica>

Clasificación Grado SCA		Parámetros físicos (Referencia)						
90-100	Especial Extraordinario	Tamaño	Forma	Humedad	Densidad	Bola	Rendimiento	
85-89.99	Especial Excelente	90 % o mas arriba de Z15	90% o más de planchuela	10 AL 12 %	700 g/lt o mayor	Menos del 2%	57.5 Kg/Qq o menor	Menos de 5%
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
 *Los kg efectivos de café verde para comercialización, estan calculados para una preparación de 100% sobre Z15, 0% de deformidad y sin defectos físicos.
 El analisis se realiza a partir de una muestra representativa de 250 gramos de café pergamino. La evaluación sensorial es realizada a partir de la muestra tostada sin mancha.
 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, imagenes y cualquier otra información contenida en el presente documento para cualquier fin que tenga como resultado el dolo o perjuicio al consumidor, liberandose 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 validos para la muestra entregada por el cliente y con vigencia e 30 dias.



Reporte de Catación

Evaluación Panel Catadores Q-PERGAMINO

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:
Muestra: 8191

Referencia: /8191
05-jun-23

Cliente:

OMBLIGO DE LUNA_Margarito Honey

Resultado del análisis al café pergamino

Humedad (%)	Densidad (g/lt)	Bola (%)	Rendimiento (kg/qq)	Mancha (%)
12.6	711	0.0	55.8	3.9

Tipo de mancha y otras observaciones: MORDIDOS, CONCHAS, INMADUROS, AGRIOS
g aproximados de café verde para comercialización*, obtenidos por cada 57.5 kg de pergamino: 41.6

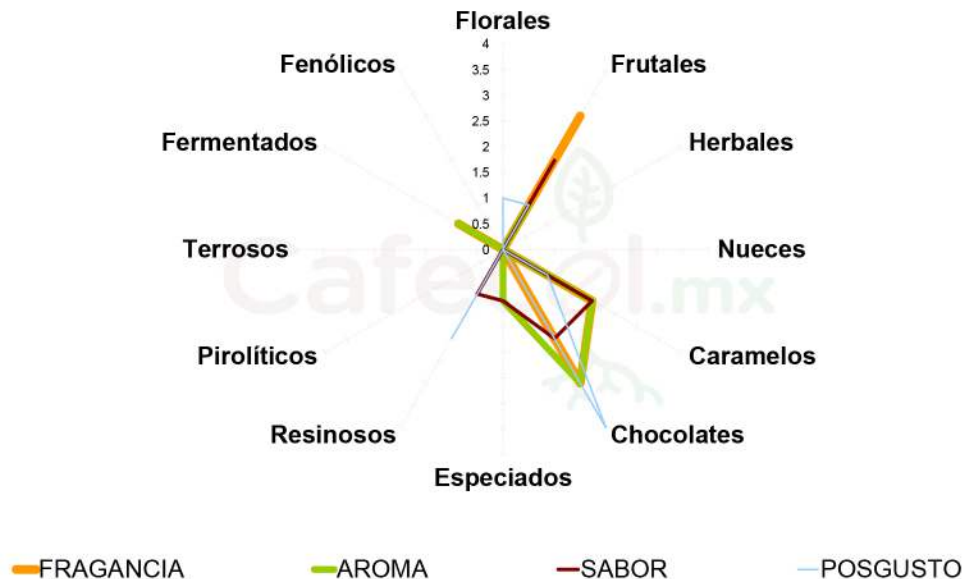
Otras pruebas físicas al grano verde (sin tostar) Resultado de la evaluación mediante el protocolo de la SCA

Tamaño del grano		Atributo	Puntos
Sobre Zaranda 15 (Mediano a grande)	98.54%	Fragancia/aroma	7.75
Bajo Zaranda 15 (Muy chico)	1.46%	Sabor	7.75
Forma del grano		Sabor residual	7.58
Planchuela	93.20%	Acidez	7.83
Deformidad (caracol, triángulo, etc.)	6.80%	Cuerpo	7.83
Comentarios durante la catación:		Uniformidad	10.00
NOTA DE TUESTE,, TUESTE ALTO,,		Balance	7.75
		Taza limpia	10.00
		Dulzura	10.00
Conclusiones y observaciones:		Puntaje del catador	7.75
		Defectos	0.00

Notas de sabor:

FRUTA ROJA, PANELA, MAPLE, CAÑA,
PANELA, TABACO, GROSELLA, , ,

Puntaje Final 84.25



Esta muestra fue evaluada por los catadores Q Andrea Paola Garcia Gtz, Mayra T. Sanchez Cortez y Nicolas Martinez Demetrio

Su vigencia de acreditación como catador Q se puede consultar en : <https://database.coffeeinstitute.org/users/graders/arabica>

Clasificación Grado SCA		Parámetros físicos (Referencia)						
90-100	Especial Extraordinario	Tamaño	Forma	Humedad	Densidad	Bola	Rendimiento	
85-89.99	Especial Excelente	90% o más arriba de Z15	90% o más de planchuela	10 AL 12.0%	700 g/lt o mayor	Menos del 2%	57.5 Kg/Qq o menor	Menos de 5%
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

*Los kg efectivos de café verde para comercialización, están calculados para una preparación de 100% sobre Z15, 0% de deformidad y sin defectos físicos.

El análisis se realiza a partir de una muestra representativa de 250 gramos de café pergamino. La evaluación sensorial es realizada a partir de la muestra tostada sin mancha.

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 de 30 días.



Reporte de Catación

Evaluación Panel Catadores Q-PERGAMINO

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:
Muestra: 7884

Referencia: /7884
13-mar-23

Cliente:

OMBLIGO DE LUNA-Ofelia (HONEY)

Resultado del análisis al café pergamino

Humedad (%)	Densidad (g/lt)	Bola (%)	Rendimiento (kg/qq)	Mancha (%)
10.6	700	0.0	56.4	5.9

Tipo de mancha y otras observaciones: MORDIDOS, CONCHAS, BROCADOS, PARCIAL AGRIOS, HELADOS Y
kg aproximados de café verde para comercialización*, obtenidos por cada 57.5 kg de pergamino: 38.0

Otras pruebas físicas al grano verde (sin tostar) Resultado de la evaluación mediante el protocolo de la SCA

Tamaño del grano		Atributo	Puntos
Sobre Zaranda 15 (Mediano a grande)	97.06%	Fragancia/aroma	8.17
Bajo Zaranda 15 (Muy chico)	2.94%	Sabor	8.17
Forma del grano		Sabor residual	7.83
Planchuela	89.71%	Acidez	8.17
Deformidad (caracol, triángulo, ...)	10.29%	Cuerpo	7.92
Comentarios durante la catación:		Uniformidad	10.00
COMPLEJA, ELEGANTE, CITRICA, CONSISTENTE,		Balance	7.83
		Taza limpia	10.00
		Dulzura	10.00
		Puntaje del catador	7.92
Conclusiones y observaciones:		Defectos	0.00

PUNTAJE MAXIMO: 87.5

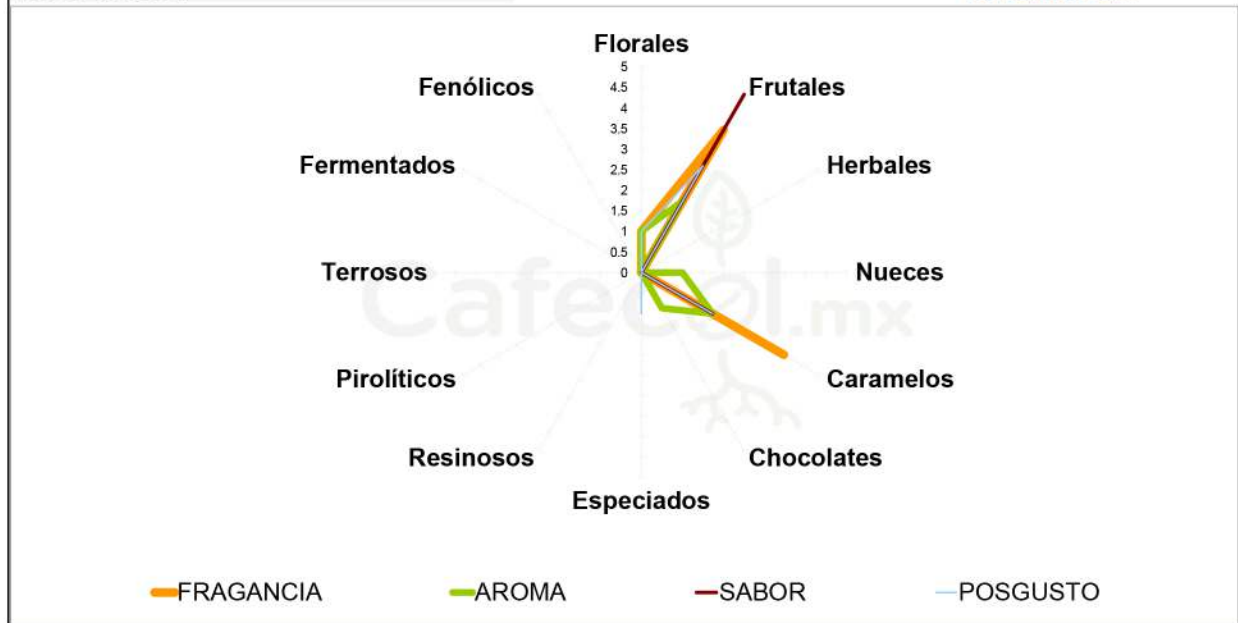
PUNTAJE MINIMO: 85.25

DE CONFORMIDAD CON EL CLIENTE, SE REDUJO LA HUMEDAD A _____ REALIZAR UN PROCESO ADECUADO DE TUESTE Y CATACIÓN.

Puntaje Final 86.00

Notas de sabor:

LIMON, PIÑA, NARANJA, AVELLANA, MIEL, FRUTOS AMARILLOS, DURAZNO, MANZANA, MORAS, MANTEQUILLA, FRESA, PANELA, ...



Esta muestra fue evaluada por los catadores Q Andrea Paola García Gtz, Mayra Sánchez Cortés y Teresa Hernández Matías

Su vigencia de acreditación como catador Q se puede consultar en: <https://database.coffeeinstitute.org/users/graders/arabica>

Clasificación Grado SCA		Parámetros físicos (Referencia)						
90-100	Especial Extraordinario	Tamaño	Forma	Humedad	Densidad	Bola	Rendimiento	
85-89.99	Especial Excelente	90 % o más arriba de Z15	90% o más de planchuela	10 AL 12 %	700 g/lt o mayor	Menos del 2%	57.5 Kg/Qq o menor	Menos de 5%
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

*Los kg efectivos de café verde para comercialización, están calculados para una preparación de 100% sobre Z15, 0% de deformidad y sin defectos físicos.

El análisis se realiza a partir de una muestra representativa de 250 gramos de café pergamino. La evaluación sensorial es realizada a partir de la muestra tostada sin mancha.

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 de 30 días.