



# Reporte de Catación

## Evaluacion 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: 8562 Referencia: /8562 24-abr-24  
**Ciente:** OMBLIGO DE LUNA\_APOLONIA\_HONEY

### Resultado del análisis al café pergamino

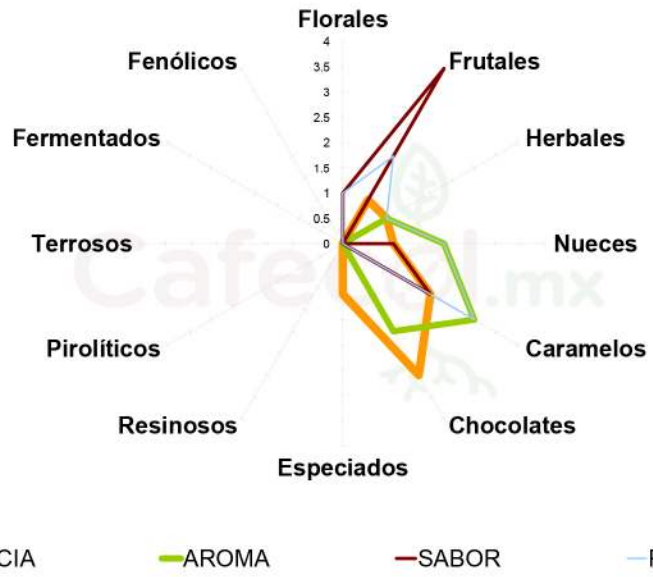
| Humedad (%) | Densidad (g/lit) | Bola (%)   | Rendimiento (kg/qq) | Mancha (%) |
|-------------|------------------|------------|---------------------|------------|
| <b>11.1</b> | <b>731</b>       | <b>0.0</b> | <b>56.7</b>         | <b>3.0</b> |

Tipo de mancha y otras observaciones: MORDIDOS, COSTRA NEGRA, HELADOS, AGRIOS  
 Kg aproximados de café verde para comercialización\*, obtenidos por cada 57.5 kg de pergamino: 42.8

| 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 grand                        | 97.54% | Fragancia/aroma  | 7.92   |
| Baio Zaranda 15 (Muy chico)                              | 2.46%  | Sabor  | 7.67   |
| Forma del grano  |        | Sabor residual   | 7.42   |
| Planchuela   | 97.04% | Acidez   | 7.83   |
| Deformidad (caracol, triangulo,                          | 2.96%  | Cuerpo   | 7.83   |
| Comentarios durante la catacion:                         |        | Uniformidad  | 10.00  |
| FALTA INTENSIDAD,ACIDES CITRICA, BAJA ATRIBUTOS EN FRIO, |        | Balance  | 7.75   |
|  |        | Taza limpia  | 10.00  |
|  |        | Dulzura  | 10.00  |
|  |        | Puntaje del catador  | 7.75   |
| Conclusiones y observaciones:                            |        | Defectos   | 0.00   |

**Notas de sabor:**  
 MANTEQUILLA, VAINILLA, DULCE DE LECHE, LIMON, AVELLANA, FRUTOS AMARILLOS, PIÑA, PANELA, PIMIENTA, NUECES, ALMENDRA, CAÑA DE AZUCAR,

**Puntaje Final 84.17**



Esta muestra fue evaluada por los catadores Q Stephany Escamilla Femat, Mayra T. Sanchez Cortes y Gabriela Campos Vela  
 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        | Mancha      |
| 85-89.99                | Especial Excelente      | 90 % o mas arriba de Z15        | 90% o más de planchuela | 10 AL 12 % | 700 g/lit 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/lit= 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 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, imagenes y cualquier otra informacion 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 emision y solo son validos para la muestra entregada por el cliente y con vigencia e 30 dias.