



Reporte de Catación



Evaluación Panel Catadores Q-VERDE

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. 91073
Tel/Fax: 52(228) 8 42 18 00 Ext 3092 cafecol.ac@gmail.com, www.cafecol.mx

Folio:
Muestra: 8583

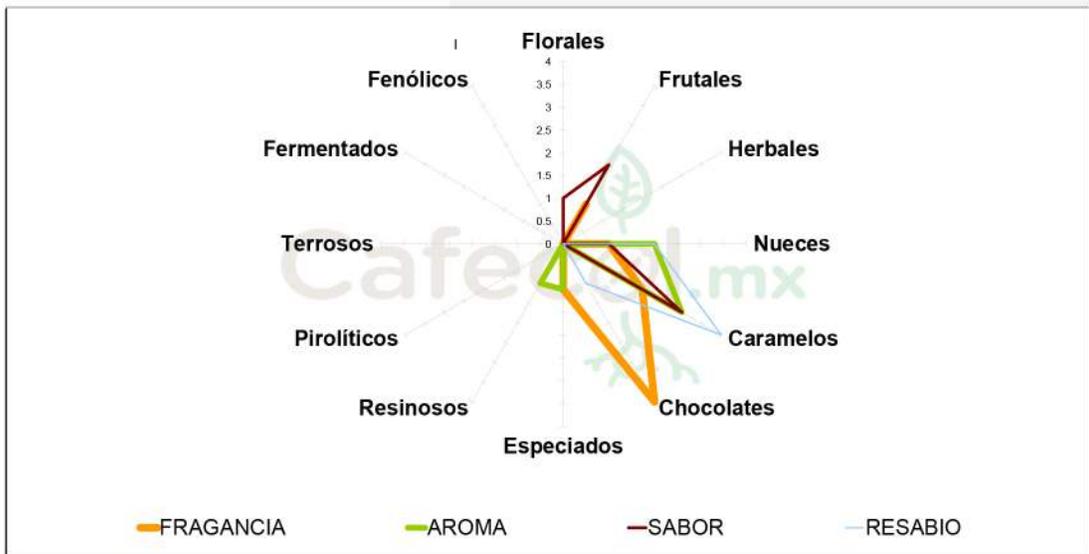
Referencia: /8583
09-may-24

Cliente:

OMBLIGO DE LUNA_APOLONIA_V

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	Descripción																												
Negro completo	0	Fragancia/aroma	7.67																													
Agrio completo	2	Sabor	7.75																													
Cereza seca(bola)	0	Sabor residual	7.50																													
Dañado por hongo	0	Acidez	7.92																													
Materia extraña	0	Cuerpo	7.83																													
Brocado severo	1	Uniformidad	10.00																													
<i>Total de defectos primarios</i>	3	Balance	7.67																													
Negro parcial	0	Taza limpia	10.00																													
Agrio Parcial	0	Dulzura	10.00																													
Pergamino	0	Puntaje del catador	7.58																													
Flotador	0	Defectos	0.00																													
Inmaduro	2	<i>Puntaje Final</i>	83.92																													
Averanado	1																															
Conchas	1																															
Partidos/mordidos	5																															
Cascara	0																															
Brocado ligero	0																															
<i>Total defectos secundarios</i>	9																															
<i>Total de defectos</i>	12																															
Comentarios durante la catación:		Forma del grano																														
.....		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tamaño del grano</th> <th>Porcentaje</th> <th>Forma del grano</th> <th>Porcentaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Zaranda 19 (7.540 mm Grande)</td> <td>16.00%</td> <td>Planchuela</td> <td>98.29%</td> </tr> <tr> <td>Zaranda 18 (7.143 mm Grande)</td> <td>25.71%</td> <td>Deformidad</td> <td>1.71%</td> </tr> <tr> <td>Zaranda 17 (6.746 mm Mediano)</td> <td>34.29%</td> <td>Humedad:</td> <td>10.5 %</td> </tr> <tr> <td>Zaranda 16 (6.35 mm Mediano)</td> <td>18.00%</td> <td>Densidad:</td> <td>731 g/lit</td> </tr> <tr> <td>Zaranda 15 (5.953 mm Chico)</td> <td>3.71%</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Baio Zaranda 15 (Muy chico)</td> <td>2.29%</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Tamaño del grano	Porcentaje	Forma del grano	Porcentaje	Zaranda 19 (7.540 mm Grande)	16.00%	Planchuela	98.29%	Zaranda 18 (7.143 mm Grande)	25.71%	Deformidad	1.71%	Zaranda 17 (6.746 mm Mediano)	34.29%	Humedad:	10.5 %	Zaranda 16 (6.35 mm Mediano)	18.00%	Densidad:	731 g/lit	Zaranda 15 (5.953 mm Chico)	3.71%			Baio Zaranda 15 (Muy chico)	2.29%		
Tamaño del grano	Porcentaje	Forma del grano	Porcentaje																													
Zaranda 19 (7.540 mm Grande)	16.00%	Planchuela	98.29%																													
Zaranda 18 (7.143 mm Grande)	25.71%	Deformidad	1.71%																													
Zaranda 17 (6.746 mm Mediano)	34.29%	Humedad:	10.5 %																													
Zaranda 16 (6.35 mm Mediano)	18.00%	Densidad:	731 g/lit																													
Zaranda 15 (5.953 mm Chico)	3.71%																															
Baio Zaranda 15 (Muy chico)	2.29%																															
Notas de sabor:		Conclusiones y observaciones:																														
PIÑA, GUAYABA, MIEL, MANTEQUILLA, NUEZ, DULCE DE LACHE, CAÑA DE AZUCAR, , ,																																



Esta muestra fue evaluada por los catadores Q Grader Mayra Teresita Sánchez Córtes, Stephany Escamilla Femat 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 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	Aw(Actividad Hídrica)
85-89.99	Especial Excelente		10-12%	700 g/lit o mayor	<0.70
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
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.