



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: 8585

Referencia: /8585
09-may-24

Cliente:

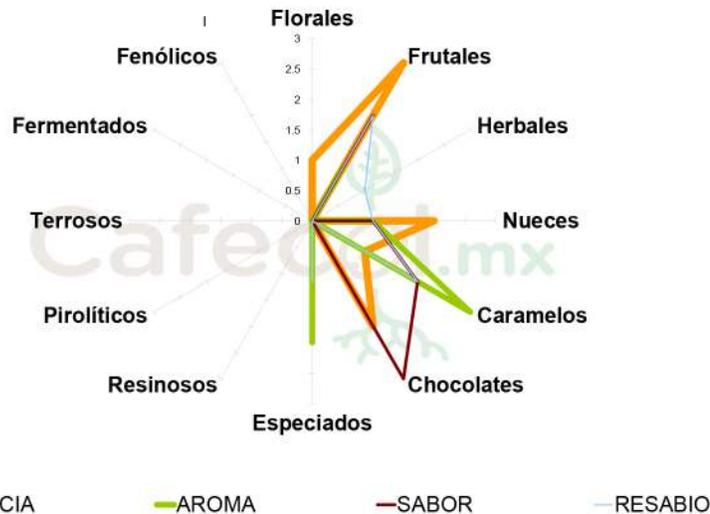
OMBLIGO DE LUNA LAVADO_V

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 | 7.58 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Agrio completo | 1 | Sabor | 7.75 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cereza seca(bola) | 0 | Sabor residual | 7.42 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dañado por hongo | 0 | Acidez | 7.83 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Materia extraña | 0 | Cuerpo | 7.67 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Brocado severo | 2 | Uniformidad | 10.00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Total de defectos primarios</i> | 3 | Balance | 7.50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Negro parcial | 0 | Taza limpia | 10.00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Agrio Parcial | 0 | Dulzura | 10.00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pergamino | 0 | Puntaje del catador | 7.50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Flotador | 0 | Defectos | 0.00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Inmaduro | 3 | <i>Puntaje Final</i> | 83.25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Averanado | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Conchas | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Partidos/mordidos | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cascara | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Brocado ligero | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Total defectos secundarios</i> | 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Total de defectos</i> | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Comentarios durante la catación: | | Forma del grano | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CAE EN FRÍO, LIFERAMENTE PAJOSA, , , , | | <table border="1"> <tr> <td>Zaranda 19 (7.540 mm Grande)</td> <td>11.14%</td> <td>Planchuela</td> <td>96.00%</td> </tr> <tr> <td>Zaranda 18 (7.143 mm Grande)</td> <td>20.00%</td> <td>Deformidad</td> <td>4.00%</td> </tr> <tr> <td>Zaranda 17 (6.746 mm Mediano)</td> <td>27.43%</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Zaranda 16 (6.35 mm Mediano)</td> <td>28.57%</td> <td>Humedad:</td> <td>10.1 %</td> </tr> <tr> <td>Zaranda 15 (5.953 mm Chico)</td> <td>8.86%</td> <td>Densidad:</td> <td>731 g/lit</td> </tr> <tr> <td>Baio Zaranda 15 (Muy chico)</td> <td>4.00%</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> | | | Zaranda 19 (7.540 mm Grande) | 11.14% | Planchuela | 96.00% | Zaranda 18 (7.143 mm Grande) | 20.00% | Deformidad | 4.00% | Zaranda 17 (6.746 mm Mediano) | 27.43% | | | Zaranda 16 (6.35 mm Mediano) | 28.57% | Humedad: | 10.1 % | Zaranda 15 (5.953 mm Chico) | 8.86% | Densidad: | 731 g/lit | Baio Zaranda 15 (Muy chico) | 4.00% | | |
| Zaranda 19 (7.540 mm Grande) | 11.14% | Planchuela | 96.00% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Zaranda 18 (7.143 mm Grande) | 20.00% | Deformidad | 4.00% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Zaranda 17 (6.746 mm Mediano) | 27.43% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Zaranda 16 (6.35 mm Mediano) | 28.57% | Humedad: | 10.1 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Zaranda 15 (5.953 mm Chico) | 8.86% | Densidad: | 731 g/lit | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Baio Zaranda 15 (Muy chico) | 4.00% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Conclusiones y observaciones: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Notas de sabor:

GRANADA, HERBAL, ESPECIADO, DULCE DE LECHE, FRUTA, NUECES, MANTEQUILLA, LACTICO, , , ,



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.