



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:

Referencia: /8897

Muestra: 8897

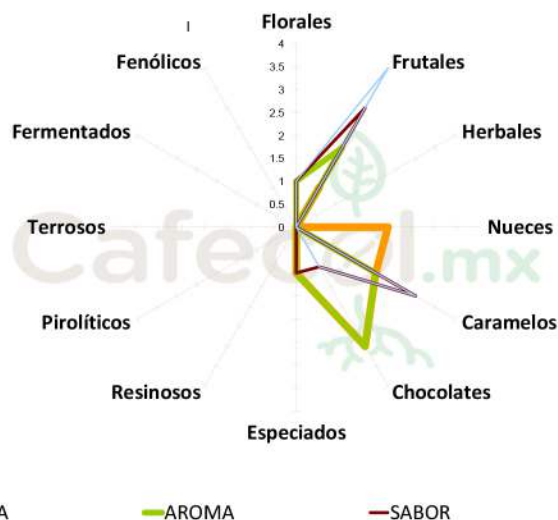
27-jun-25

Cliente: OMBLIGO DE LUNA PROJEKT_LOTE_COMUNITARIO_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	Descripción
Negro completo	0	Fragancia/aroma	8.00	
Agrio completo	2	Sabor	8.00	
Cereza seca(bola)	0	Sabor residual	7.67	
Dañado por hongo	0	Acidez	8.08	
Materia extraña	0	Cuerpo	8.08	
Brocado severo	0	Uniformidad	10.00	
Total de defectos primarios	2	Balance	7.83	
Negro parcial	0	Taza limpia	10.00	
Agrio Parcial	0	Dulzura	10.00	
Pergamino	0	Puntaje del catador	8.08	
Flotador	0	Defectos	0.00	
Inmaduro	0	Puntaje Final	85.75	
Averanado	0			
Conchas	2	Tamaño del grano		Forma del grano
Partidos/mordidos	2	Zaranda 19 (7.540 mm Grande)	28.57%	Planchuela 92.00%
Cascara	0	Zaranda 18 (7.143 mm Grande)	30.29%	Deformidad 8.00%
Brocado ligero	0	Zaranda 17 (6.746 mm Mediano)	26.29%	
Total defectos secundarios	4	Zaranda 16 (6.35 mm Mediano)	11.43%	Humedad: 11.7 %
Total de defectos	6	Zaranda 15 (5.953 mm Chico)	2.57%	Densidad: 718 g/lit
Comentarios durante la catación:		Bajo Zaranda 15 (Muy chico)	0.86%	
CUERPO CREMOSO, , , , ,		Conclusiones y observaciones:		
Notas de sabor:				

VAINILLA, CIREULA, FRUTA ROJA, ARANDANO, MANZANA,
MANTEQUILLA, PANELA, TORONJA, NUECES, NARANJA,
MIEL, MANDARINA, , ,



Esta muestra fue evaluada por los catadores Q Grader Pedro Ivan Flores, M. Teresa Hernandez Matias, 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		Paramétros 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
El analisis se realiza a partir de una muestra representativa de 350 gramos de café verde.				Kg/Qq= Kilogramos por quintal	
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 validos para la muestra entregada por el cliente y con vigencia de 30 días.					