

LOTE COMUNITARIO RINCÓN TONINGO

1 SACO DE 26 KG



LAVADO



85 SCA

CATUAI, CATURRA, TYPICA

Aroma.....	7.83
Sabor.....	8.00
Sabor Residual.....	7.67
Acidez.....	7.83
Cuerpo.....	7.92
Uniformidad.....	10.00
Balance.....	7.67
Taza Limpia.....	10.00
Dulzura.....	10.00
Puntaje del Catador..	7.92
Defectos.....	0.00

NOTAS DE SABOR

Caramelos, mantequilla,
panela, dulce de leche,
avellana, cardamomo,
canela, vainilla

Q GRADERS

Pedro Iván Flores
M. Teresa Hernandez Matias
Andrea Paola Garcia Gtz

PRECIO EN FINCA	\$ 115.00
FONDO PARA PROYECTO	\$ 67.00
TOTAL	\$193.12



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: /8896

Muestra: 8896

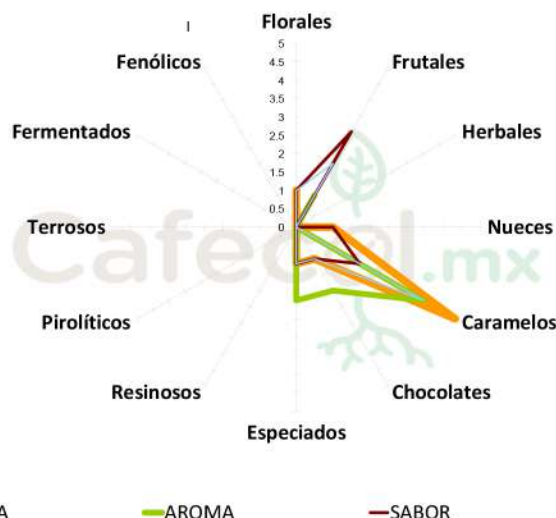
27-jun-25

Cliente: OMBLIGO DE LUNA PROJEKT_LOTE_COMUNITARIO_LAVADO

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	7.83	
Agrio completo	0	Sabor	8.00	
Cereza seca(bola)	0	Sabor residual	7.67	
Dañado por hongo	0	Acidez	7.83	
Materia extraña	0	Cuerpo	7.92	
Brocado severo	0	Uniformidad	10.00	
Total de defectos primarios	0	Balance	7.67	
Negro parcial	0	Taza limpia	10.00	
Agrio Parcial	0	Dulzura	10.00	
Pergamino	0	Puntaje del catador	7.92	
Flotador	0	Defectos	0.00	
Inmaduro	0	Puntaje Final	84.83	
Averanado	0			
Conchas	2	Tamaño del grano		Forma del grano
Partidos/mordidos	1	Zaranda 19 (7.540 mm Grande)	30.86%	Planchuela 96.29%
Cascara	0	Zaranda 18 (7.143 mm Grande)	37.14%	Deformidad 3.71%
Brocado ligero	0	Zaranda 17 (6.746 mm Mediano)	22.00%	
Total defectos secundarios	3	Zaranda 16 (6.35 mm Mediano)	8.00%	Humedad: 10.9 %
Total de defectos	3	Zaranda 15 (5.953 mm Chico)	1.14%	Densidad: 718 g/lit
Comentarios durante la catación:		Bajo Zaranda 15 (Muy chico)	0.86%	
JUGOSA, FRUTAL, , , ,		Conclusiones y observaciones:		
Notas de sabor:				

CARAMELOS, FRUTA AMARILLA, MANTEQUILLA, PANELA,
DULCE DE LECHE, CHOCOLATES, AVELLANA, ANIS,
VAINILLA, TORONJA, CARDAMOMO, CANELA, , ,



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		Parámetros referencia	
90-100	Especial Extraordinario	Preparación SCA: 0 Defectos primarios/ máximo 5 Defectos secundarios/ 0 quakers (vanos) al tueste	Humedad	Densidad	Av(Actividad Hídrica)
85-89.99	Especial Excelente				
80-84.99	Especial Muy bueno				
<80	No Especial		10-12%	700 g/lit o mayor	<0.70

**Sin defectos primarios

NC= No calculado

NA= No Aplica

NM= No Medido

g/lit= Gramos por litro

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 válidos para la muestra entregada por el cliente y con vigencia de 30 días.