

Certificado de Calidad
CPCC-AV2-2023-044

MUESTRA PRODUCTOR/EMPRESA:

 ORIGEN: PREPARACIÓN: **Lavado** COSECHA.....2023.....

LOTE #:..... CANTIDAD:.....KG.....QQ.....SACOS FECHA:30/06/2023

Análisis del Café Verde en Grano (300 grs.)

1. **COLOR** : Normal Blanco ___ Disparejo ___ Amarillo ___ Otros ___
2. **OLOR** : Fresco/Típico Viejo ___ Fermentado ___ Terroso ___ Mohoso ___ Otros ___
3. **HUMEDAD** : 13,6 %
4. **CONTEO DE DEFECTOS** 6. **N° de IMPERFECCIONES** : **25** (según tabla de GCA, Nueva York)
- a) **Negro** ___ **P/Negro** ___ **Vinagre** ___ **P/Vinagre** ___ Cardenillo ___ P/Marrón ___
- b) **Mordido/Cortado** **45** **Partido** ___ **Aplastado** ___ Broca leve **18**
 Broca severa: **12**
- c) **Veteado** **3** **Reposado** ___ **Ambar/Mantequilla** ___ **Sobresecado** ___
Flotador/Balsudo ___ **Cristalizado** ___
- d) **Malformado** ___ **Averanado / Arrugado** ___ **Inmaduro** **48** **Conchas** **9** ___
- e) **Piedras** ___ **Palos** ___ **Pergaminos** ___ **Bolas** ___ **Otros** ___

Análisis del Café en Taza

1. **TOSTADO** : Parejo Disparejo ___
2. **OLOR** : Bueno Poco ___ Sin Defecto ___ Con Defecto ___
3. **DEGUSTACIÓN** :
- a) **Acidez** : | ___ | ___ | | ___ |
 Alta Elevada Mediana Poca Sin
 | | | | |
- b) **Aroma** : ___ ___
 Excelente Bueno Mediano Poca Sin
 | | | | |
- c) **Cuerpo** : ___ ___
 Extremo Mucho Mediano Poca Sin
- d) **Defectos**: Fermento ___ Mohoso ___ Terroso ___ Fenólico ___ Viejo ___ Otros ___

CONCLUSION

Taza limpia sin defectos.

FIRMA



Certificado de Calidad

CPCC-AV2-2023-044

INTERPRETACION DE LOS RESULTADOS OBTENIDOS

CAFÉ VERDE EN GRANO

Solicitante: Jampiere Sciolli

1).- Análisis Físico

La muestra es un café con olor fresco/típico, de color verde. El contenido de humedad es: **13,6%**, el cual es un valor relativamente alto que no garantiza su conservación ni su adecuada comercialización. El conteo de defectos da un valor de **25 defectos**.

2).- Análisis Sensorial

En relación al análisis sensorial la muestra presenta las siguientes características:

(Según Formato de la Asociación de Cafés Especiales de América , SCA)

Fragancia: 7,5 notas de melaza, azúcar morena, dulce

Sabor: 7,5 plano y chocolate bitter

Post Gusto: 7,0 seco

Acidez: 7,0 dulce mediano

Cuerpo: 8,0 cremoso

Uniformidad: 10,0

Balance: 7,0

Taza Limpia: 10,0

Dulzura: 10,0

Puntaje del catador: 7,0

Defectos : ninguno

PUNTAJE TOTAL: 81,0

Cabe resaltar que el café presenta, taza limpia, fragancia con notas de melaza, azúcar morena, dulce. Sabor plano y chocolate bitter. Acidez dulce. Cuerpo cremoso. Post gusto seco. Le falta balance. Libre de defectos.

Lima, 01 de julio del 2023.



Ing. Lourdes Córdova
JEFE DEL LABORATORIO
CÁMARA PERUANA DEL CAFE Y CACAO

Nota : El resultado es **válido solo para la muestra entregada** a laboratorio por el cliente con un peso de 0,5 Kg . aprox.