



EVALUACION FISICA Y SENSORIAL DEL CAFE

FARO TRILLADORA DE CAFE SAS

RESPONSABLE

CARGO

KELLY HERRERA

LIDER DE CALIDADES



ID CM0031

FECHA

TRAZABILIDAD DEL LOTE

TIPO	EXCELSO
PRODUCTOR	OLIVER CORTES
LINEA DE COMPRA	MICRO LOTE, ESPECIAL
KILOS	1.610,00
VARIEDAD	SAN BERNARDO
PROCESO	FERMENTACION PROLONGADA
TIPO DE SECADO	MARQUECINA
FECHA DE RECOLECCION	PRIMER SEMESTRE 2024
MUNICIPIO	TELLO
VEREDA	URRACA
FINCA	LOS MANDARINOS
ALTURA	1650/1700

ANALISIS FISICO

MERMA	19,00%	FACTOR	91%
HUMEDAD	10,70%	COLOR	VERDE

ANALISIS SENSORIAL

FRAG / AROM	8	NOTAS: FLORAR, MANZANILLA, JAMIZ, MIEL, CARAMELO, DELICADO, RESIDUAL DORAZNO, MELOSO, COMPLEJO Y DEFINIDO
SABOR	8,25	
SABOR RESID.	8,25	
ACIDEZ	8	
CUERPO	8	
UNIFORMIDAD	10,00	
BALANCE	8	
TAZA LIMPIA	10,00	
DULZOR	10,00	
PTJ CATADOR	8	

TOTAL SCAA 86,5

ANALISIS DE EXCELSO FNC

DETALLE	CANTIDAD	EQUIV
GRANO VINAGRE	5	5
GRANO NEGRO		0
PARCIALMENTE NG O VN		0
GRANO CARDENILLO		0
AMBAR O MANTEQUILLO		0
MORDIDO O CORTADO	15	3
PICADO POR INSECTO SEVERO		0
BROCA DE PUNTO	20	2
GRANO AVERANADO		0
GRANO INMADURO		0
GRANO APLASTADO		0
DECOLORADO O BETEADO		0
GRANO FLOJO		0
GRANO SOBRE SECADO		0

10

GRAFICA SENSORIAL



OBSERVACIONES