



EVALUACION FISICA Y SENSORIAL DEL CAFE

FARO TRILLADORA DE CAFE SAS

RESPONSABLE

CARGO

KELLY HERRERA

LIDER DE CALIDADES

Q ARABICA GRADER



ID

CM0117

FECHA

TRAZABILIDAD DEL LOTE

TIPO	EXCELSO
PRODUCTOR	NIBIA STER MAHECHA RAYO
LINEA DE COMPRA	MICRO LOTE, ESPECIAL
KILOS	1.610,00
VARIEDAD	BOURBON ROSADO
PROCESO	FERMENTACION PROLONGADA
TIPO DE SECADO	MAQUESINA
FECHA DE RECOLECCION	PRIMER SEMESTRE 2024
MUNICIPIO	TELLO
VEREDA	URRACA
FINCA	LOS MANDARINOS
ALTURA	1650/1700

ANALISIS FISICO

MERMA	20,00%	FACTOR	92,00%
HUMEDAD	10,50%	COLOR	VERDE
ANALISIS SENSORIAL			
FRAG / AROM	8	NOTAS:  INTENSIDAD ALTA Y DULCE CON NOTAS A CHOCOLATE, ALMENDRAS, FRESAS, ACIDEZ MEDIA, MALICA Y JUGOSA, SABOR RESIDUAL A CAÑA, MIEL Y TE DE ROSAS	
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	3	3
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

8

GRAFICA SENSORIAL



OBSERVACIONES