

Farm Name: INCAHUASI CUZCO

Contrato	AMNI-24-0808
Número de sacos	600 sacos de 30 kilos de café especial
Peso	18000 kg
Variedad	Bourbon
Proceso	Lavado
Origen	Cooperativa Agraria Cafetalera Valle de Incahuasi
#ICO	30/680/3665
Ciente	SC.Foods.Co.Ltd.

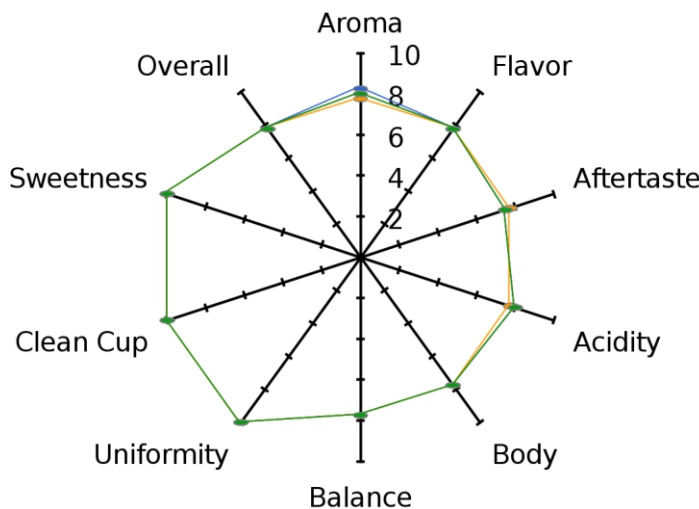
Quality Certified Sensory Analysis - QC-1414 - 2024-11-22 17:05

Promedio	84,5	Mín (Valor entre el promedio y el puntaje menor)	-0,25
Máx (Valor entre el promedio y el puntaje mayor)	0,25	Número de cataciones tenidas en cuenta para los resultados finales	3

Evaluador	Ar	Fl	Af	Ac	Bo	Ba	Un	Cl	Sw	De	Ov	P
Miguel A Conco Sosa	8,25	7,75	7,50	8,00	7,75	7,75	10,00	10,00	10,00		7,75	84,75
Johan Monteza	8,00	7,75	7,50	8,00	7,75	7,75	10,00	10,00	10,00		7,75	84,50
ANNE ZAMORA QUINTANA	7,75	7,75	7,75	7,75	7,75	7,75	10,00	10,00	10,00		7,75	84,25
Promedio	8,00	7,75	7,50	8,00	7,75	7,75	10,00	10,00	10,00	0,00	7,75	84,50

Descriptores: Ar ... Aroma, Fl ... Flavor, Af ... Aftertaste, Ac ... Acidity, Bo ... Body, Ba ... Balance, Un ... Uniformity, Cl ... Clean Cup, Sw ... Sweetness, De ... Defects, Ov ... Overall, P ... Puntaje final

Evaluador	Descriptores	Notas
Miguel A Conco Sosa	(+) Floral, Chocolate, Panela, Frutos rojos, Miel, Especies, Citrica, Suave	
Johan Monteza	(+) Manzana, TE VERDE, ALMENDRAS, Algarrobina, Maple Syrup, Jugosa, Terso	
Anne Zamora Quintana	(+) Higos, Manzana, Miel, Caramelo, TE VERDE, ALMENDRAS, Pimienta, Suave, Terso	



● Miguel A Conco Sosa ● Johan Monteza ● ANNE ZAMORA QUINTANA ● Promedio

Análisis físico / Evaluación del café verde - QC-1413 - 2024-11-22 17:05

Cooperativa Agraria Cafetalera Valle de Incahuasi	Café verde
Altitud: 1600-2300 Msnm.	Humedad de granos 11.0 %