



Codigo	PH-R-AG-PT-04
Revisión	1
Area	Aseg. Calidad
Pagina	1

CERTIFICADO DE CALIDAD

Producto:	Café Grado 1 - Kumania
Tipo de café:	Ecologico JAS
Zona	Pangoa
Variedad	Catimor y Bourbon
Lote Proceso	O-C23-037

ANALISIS FISICO

DESCRIPCION DE DEFECTOS	
Defecto	Pts
Negros	0
Marrones	1
Agrios	1
Picados	6
Brocados	1
Blancos	1
Amarillos	0
Partidos	0
Deforme	0
Total defectos	10.00

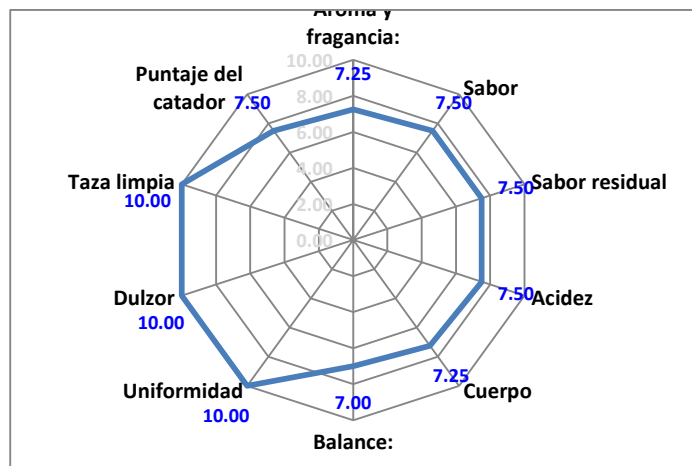
ANALISIS GRANULOMETRIA		
Nº. Malla	GR	%
#20	0.0	0.0
#19	16.7	5.6
#18	82.3	27.4
#17	89.0	29.7
#16	102.2	34.1
#15	6.2	2.1
#14	3.6	1.2
#13	0.0	0.0
Fondo	0.0	0.0
Total	300.0	100.0

% G. Aprovechable	98.00
Preparacion	Especial
Densidad (gr/ml)	0.700
% Humedad:	11.40

Color:	verde claro
Apariencia:	Homogena
Mallas:	96% - 16 UP
Composición:	100% Arabica

ANALISIS SENSORIAL - METODO SCA

CARACTERISTICAS	Pt
Aroma y fragancia:	7.25
Sabor	7.50
Sabor residual	7.50
Acidez	7.50
Cuerpo	7.25
Balance:	7.00
Uniformidad	10.00
Dulzor	10.00
Taza limpia	10.00
Puntaje del catador	7.50
Puntaje final	81.50



Observaciones:	
Notas afrutadas con ligeras notas a manzana, base de chocolate dulce y pan tostado y ligeras notas de malta sabor duradero, acidez suave, cuerpo grumoso y suave.	
V9616-P01, Café Organico JAS - Kumania.	
SOJITZ FOODS CORPORATION.	
Responsable:	Manuel Ivan Chavez Hidalgo - Q Grader.