



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

CERTIFICADO DE CALIDAD

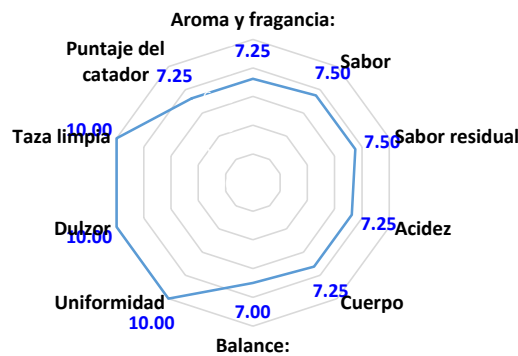
Producto:	Café Grado 1
Tipo de café:	Café Lavado
Zona	La Merced- Chamchamayo
Variedad	Catimor
Lote Proceso	L-142-23

ANALISIS FISICO

DESCRIPCION DE		ANALISIS GRANULOMETRIA				
Defecto	Pts	Nº. Malla	GR	%	% G. Aprovechable	97.50
Negros	0	#20	0.0	0.0	Preparacion	Lavado
Marrones	1	#19	6.1	2.0	Densidad (gr/ml)	0.700.0
Agrios	2	#18	81.4	27.1	% Humedad:	11.80
Picados	8	#17	90.0	30.0	Color:	verde claro
Brocados	1	#16	100.0	33.3	Apariencia:	Homogena
Blancos	0	#15	17.5	5.8	Composición:	100% Arabica
Amarillos	0	#14	5.0	1.7		
Partidos	0	#13	0.0	0.0		
Deforme	0	Fondo	0.0	0.0		
Total defectos	12.00	Total	300.0	100.0		

ANALISIS SENSORIAL - METODO SCA

CARACTERISTI CAS	Pt
Aroma y fragancia:	7.25
Sabor	7.50
Sabor residual	7.50
Acidez	7.25
Cuerpo	7.25
Balance:	7.00
Uniformidad	10.00
Dulzor	10.00
Taza limpia	10.00
Puntaje del catador	7.25
Puntaje final	81.00



Observaciones:

Notas florales, con ligeras notas a infusión a jazmin , base de chocolate, cacao. Copa limpia.
 sabor duradero, acidez suave.
 V9615-P01, Café Lavado.
 SOJITZ FOODS CORPORATION.

Responsable: Manuel Ivan Chavez Hidalgo - Q Grader.