



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

### CERTIFICADO DE CALIDAD

<b>Producto:</b>	Café Grado 1
<b>Tipo de café:</b>	Ecologico JAS
<b>Zona</b>	Pichanaki
<b>Variedad</b>	Catimor y Bourbon
<b>Lote Proceso</b>	O-C23-064

### ANALISIS FISICO

DESCRIPCION DE DEFECTOS	
Defecto	Pts
Negros	0
Marrones	0
Agrios	2
Picados	8
Brocados	1
Blancos	0
Amarillos	0
Partidos	0
Deforme	0
<b>Total defectos</b>	<b>11.00</b>

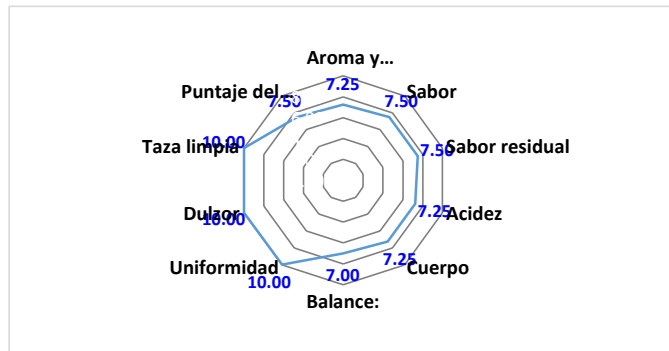
ANALISIS GRANULOMETRIA		
Nº. Malla	GR	%
#20	0.0	0.0
#19	10.3	3.4
#18	85.7	28.6
#17	90.7	30.2
#16	98.2	32.7
#15	11.1	3.7
#14	4.0	1.3
#13	0.0	0.0
Fondo	0.0	0.0
<b>Total</b>	<b>300.0</b>	<b>100.0</b>

% G. Aprovechable	98.00
Preparacion	Especial
Densidad (gr/ml)	0.700.1
% Humedad:	11.80

Color:	verde claro
Apariencia:	Homogena
Mallas:	95% - 16 UP
Composición:	100% Arabica

### ANALISIS SENSORIAL - METODO SCA

CARACTERISTICAS	Pt
Aroma y fragancia:	7.25
Sabor	7.50
Sabor residual	7.50
Acidez	7.25
Cuerpo	7.25
Balance:	7.00
Uniformidad	10.00
Dulzor	10.00
Taza limpia	10.00
Puntaje del catador	7.50
<b>Puntaje final</b>	<b>81.25</b>



### Observaciones:

Aroma ligero cacao, Notas afrutadas con ligero a naranja, y frutos secos.	
sabor duradero, acidez y cuerpo suave, copa limpia.	
V9667-P01, Café Organico JAS	
SOJITZ FOODS CORPORATION.	
<b>Responsable:</b>	<b>Manuel Ivan Chavez Hidalgo - Q Grader.</b>