

	FORMATO	CÓDIGO:	
		VERSIÓN:	1
	RESULTADO DE ANÁLISIS SENSORIAL DE CAFÉ	FECHA DE EMISIÓN FORMATO:	16/01/2021

DATOS DE LA MUESTRA	
CÓDIGO DE ANÁLISIS	SRC784
PRODUCTOR-CONTACTO	ANGIE LILIANA PUNTES ÁVILA -3229514680
IDENTIFICACIÓN	1007451271
TELÉFONO	3229514680
DEPARTAMENTO	BOYACÁ
MUNICIPIO	MONQUIRÁ
Recolección y selección: Manual Proceso: lavado Secado: Sol	
VEREDA/FINCA	Sanvicente alto- Finca campo Hermoso
ALTURA	1769 msnm
VARIEDAD	Supremo
FECHA DE ANÁLISIS	8/11/2024

ANÁLISIS DE TAZA		
CARACTERÍSTICAS	PUNTAJE	COMENTARIOS
FRAGANCIA Y AROMA	8	CARAMELO CITRICO CHOCOLATE
SABOR	7,75	VAINILLA NARANJA MIEL
SABOR RESIDUAL	7,75	CITRICO CHOCOLATE PANELA

ACIDEZ 7,75 CITRICA MEDIA

CUERPO 7,75 MEDIO

BALANCE 8

UNIFORMIDAD 10

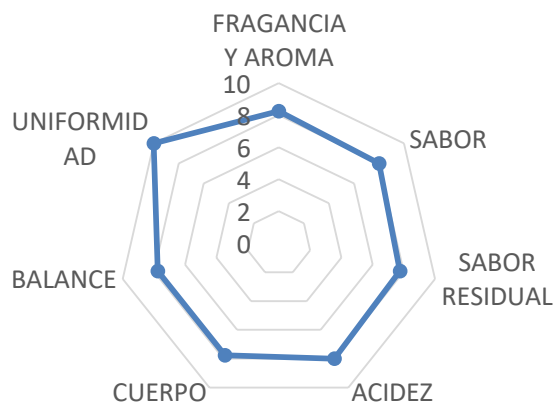
DULZOR 10

TAZA LIMPIA 10

CATADOR 8

**PUNTAJE
TOTAL 85**

CARACTERIZACIÓN FÍSICA	
ÍTEM	CARACTERÍSTICA
CAFÉ PERGAMINO SECO	UNIFORME
ALMENDRA	UNIFORME
OLOR	CARACTERÍSTICO
HUMEDAD %	11
MERMA %	16,4
FACTOR RENDIMIENTO MALLA 15	86,6



Q ARABICA
GRADER™



COFFEE QUALITY
INSTITUTE



COLOMBIA
TAZA DE
EXCELENCIA

Pedro O Pineda Buitrago

Catador Q Arabica Grader

Catador Taza de Excelencia