



ANDEAN COFFEE ROASTERS SAC

T'ika Coffee Perú

Lima, 16 de Junio del 2023

CERTIFICADO DE CALIDAD DE CAFÉ PILADO

N° DE REFERENCIA 032/06/2023

INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS OBTENIDOS

CLIENTE : FUNDO FRIDA
MUESTRA : CAFÉ VERDE - SELECCIONADO
REFERENCIA : CAFÉ PILADO
HUMEDAD : 11.6% (RANGOS ADECUADOS DE 10.0% - 12.0%)
ACTIVIDAD DEL AGUA : 0.63 (RANGOS 0.50 - 0.70) SEGÚN SCA
DENSIDAD : 719 G/L - GRANO SUAVE

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1) ANÁLISIS SENSORIAL (CATACIÓN)

En relación al análisis sensorial, la muestra presenta las siguientes características.
(Según Formato de la Asociación de Cafés Especiales de América, SCA)

FRAGANCIA	8.50
SABOR	8.50
SABOR RESIDUAL	7.25
ACIDEZ	7.25
CUERPO	7.50
BALANCE	7.50
UNIFORMIDAD	10.0
TAZA LIMPIA	10.0
DULZURA	10.0
GENERAL	7.50
DEFECTOS :	0
PUNTAJE TOTAL	84.00

OBSERVACIONES:

- Fragancia a cacao, aroma a chocolate, con sabores de pan tostado, chocolate, ligera almendra tostada, panela muy leve,, tienen una acidez suave, cuerpo cremoso, postgusto a frutos secos, tazas limpias sin defectos.
- Tipo de taza según SCA: **(BUENO)**
- Ver el tipo de grado: **Ver a detalle HOJA 2**
- Siempre es importante dar el tiempo adecuado de las temperaturas para su respectiva evaluación.



ANDEAN COFFEE ROASTERS SAC

T'ika Coffee Perú

2) ANÁLISIS DE GRANULOMETRÍA

*El conteo de defectos se realiza según el SCA en base a 350 gramos por muestra.

OLOR LIMPIO

DEFECTOS ENCONTRADOS					
PRIMARIOS			SECUNDARIOS		
Cereza seca (1*1)	=	0	Partidos/Mordido/ (5*1)	=	6
Hongeados (1*1)	=	0	Inmaduro (5*1)	=	2
Agrio (1*1)	=	1	Blanqueados (5*1)	=	2
Negros (1X1)	=	4	Broca leve (10*1)	=	0
Broca Grave(5*1)	=	1	P. Agrio	=	3
TOTAL DEFECTOS PRIMARIOS		6	TOTAL DEFECTOS SECUNDARIOS		13
TOTAL DEFECTOS			19 defectos		
DEFECTOS TUESTE 100 GR			05 Quakers		
TIPO DE GRADO			MEJORAR SELECCIÓN PARA DEFINIR GRADO		

3) OBSERVACIONES GENERALES:

- El café tiene una apariencia verde normal, es recomendable poder seleccionar el café y bajar la cantidad de defectos **PRIMARIOS** ya sea en una electrónica o a mano ya que esto está impactando directamente su apariencia y no se puede definir el grado (Según los estándares sería un grado comercial) ó fuera de grado.
- El tostado se realizó en una tostadora de muestras con una duración de 8 - 10 min con color agron 58 medido con colorímetro electrónico.
- El tostado se obtuvo las 8-24 horas de reposo previas a la catación según protocolo SCA.
- Cabe resaltar que un café especial es aquel café que cuenta con una taza superior a 80 pts con una granulometría únicamente 5 defectos secundarios en verde, un grano cosecha actual limpio y seco.
- Debe presentar en 100 gramos tostados cero Quakers (inmaduros) según los estándares del SCA.
- "Un café especial no solamente es la taza" debe cumplir con los estándares establecidos según la norma SCA y norma técnica Peruana NTP 209.311:2019 de Cafés Especiales.

NOTAS

- El resultado es válido solo para la muestra entregada al laboratorio por el cliente.
- Este resultado es válido para una catación bajo protocolos SCA más NO un perfil de tueste.
- Este resultado tiene una validez de 30 días hábiles.



Enid Esquivel Masis
Catadora Q-Grader
Tostadora | Barista