



Cooperativa Agraria Cafetalera de Servicios café Hemalu de los Bosques del Inka

Productor y Exportador de café finos

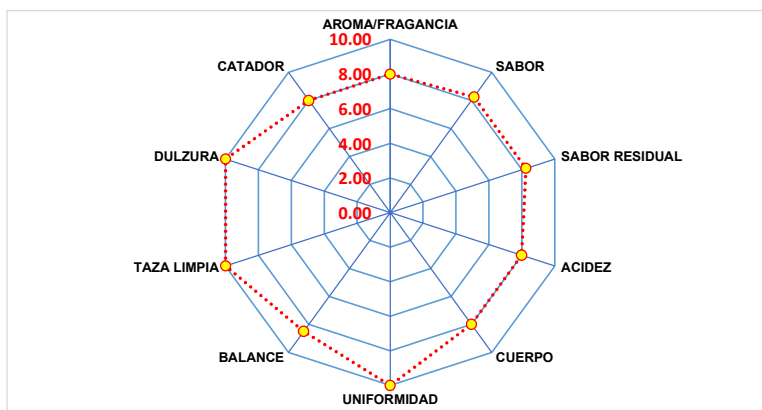
RUC 20486054949

Nombre: _____

Fecha: 22 DE ENERO DEL 2024

ANÁLISIS SENSORIAL

AROMA/FRAGANCIA	8.00
SABOR	8.25
SABOR RESIDUAL	8.25
ACIDEZ	8.00
CUERPO	8.00
UNIFORMIDAD	10.00
BALANCE	8.50
TAZA LIMPIA	10.00
DULZURA	10.00
CATADOR	8.00
TOTAL	87.00
LIGERO = 2	0.00
RECHAZO = 4	
TOTAL	87.00



MUESTRA 400
VARIEDAD GEISHA
PROCESO LAVADA

ANÁLISIS FÍSICO

HUMEDAD 11.50%

TIPO DE CAFE	GRAMOS	%
EXPORTABLE	309.00	77.25
DESCARTE	21.00	5.25
CASCARILLA	70.00	17.50
TOTAL	400.00	100.00

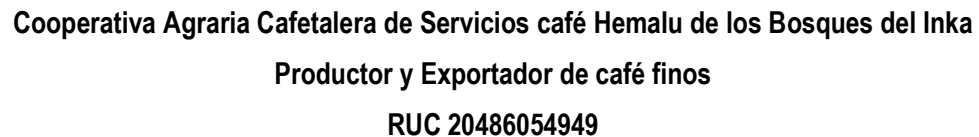
Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extraordinario
6.25	7.25	8.25	9.25
6.50	7.50	8.50	9.50
6.75	7.75	8.75	9.75

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catador	Suma
GEISHA LAVADA		Total: 8.00	Total: 8.25	Total: 8.00	Total: 8.00	Total: 10	Total: 10	Total: 8.00	87.00
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance	Dulzor	Defectos (sustraer) Ligero=2 Rechazo=4	
								# Tazas Intensidad 0 X 0 = 0	
		Notas: AROMA: FLORAL, CHOCOLATE, AZUCAR MORENA, PANELA FRUTOS ROJOS SABOR: CITRICA, MANDARINAS, TROPICAL, ACIDEZ: CITRICA MEDIA, DULCE, SUAVE SABOR RESIDUAL: CITRICA, MEDIA, FRUTOS TROPICALES, BRILLANTE, DURADERO CUERPO MEDIA, PRONUCIADO, SUAVE BALANCE: , TAZA LIMPIA EQUILIBRADO							Puntaje Final 87.00

OBSERVACIONES:

[Signature]

L. Alejandro Barrial Zevallos
Resp. Laboratorio Control de Calidad
Produccion de Cafes finos "Coopchebi"



Fecha: 22 DE ENERO DEL 2024

MUESTRA	400
VARIEDAD	GEISHA
PROCESO	NATURAL

ANÁLISIS FÍSICO

HUMEDAD 11.30%

A radar chart comparing the sensory attributes of a coffee sample. The chart has nine axes, each representing a different attribute. The values for each attribute are plotted on a scale from 0.00 to 10.00. The attributes and their corresponding values are as follows:

Attribute	Value
AROMA/FRAGANCIA	10.00
SABOR	8.00
SABOR RESIDUAL	8.00
ACIDEZ	8.00
CUERPO	8.00
UNIFORMIDAD	8.00
BALANCE	8.00
TAZA LIMPIA	8.00
DULZURA	8.00

TIPO DE CAFE	GRAMOS	%
EXPORTABLE	192.00	48.00
DESCARTE	21.00	5.25
CASCARILLA	187.00	46.75
TOTAL	400.00	100.00

<u>Clasificación:</u>			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extraordinario
6.25	7.25	8.25	9.25
6.50	7.50	8.50	9.50
6.75	7.75	8.75	9.75

Muestra #	El Nivel de tueste	Total: 8.25	Total: 8.00	Total: 8.00	Total: 8.00	Total: 10	Total: 10	Total: 8.00	Suma
NATURAL GEISHA		Fragancia/Aroma Seco Cualidades: Espuma	Sabor Sabor Residual	Acidez Intensidad Alto Bajo	Cuerpo Intensidad Alto Bajo	Uniformidad Balance	Taza Limpia Dulzor	Puntaje Catador Defectos (sustraer) Ligero=2 # Tazas Intensidad Rechazo=4 0 X 0 = 0	87.25
Notas: AROMA: ACARAMELADO, ALMIBARADO, AZÚCAR MORENA, MIEL SABOR: CÍTRICA, NECTARES, TROPICAL, TE ACIDEZ: CÍTRICA MEDIA, DULCE SABOR RESIDUAL: CÍTRICA, MEDIA, NECTARES, BRILLANTE, DURADERO CUERPO MEDIA, PRONUCIADO, SUAVE BALANCE: , TAZA LIMPIA EQUILIBRADO									Puntaje Final 87.25

OBSERVACIONES:

Дир.

L. Alejandro Barrial Zevallos
Resp. Laboratorio Control de Calidad
Produccion de Cafes finos "Coopchebi"



Cooperativa Agraria Cafetalera de Servicios café Hemalu de los Bosques del Inka

Productor y Exportador de café finos

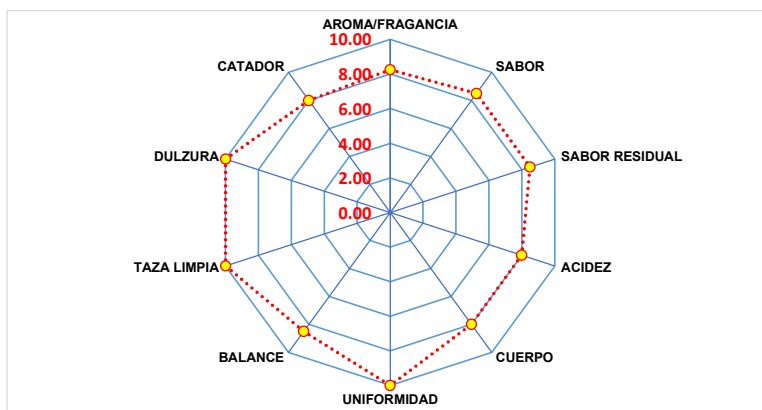
RUC 20486054949

Nombre: _____

Fecha: 22 DE ENERO DEL 2024

ANÁLISIS SENSORIAL

AROMA/FRAGANCIA	8.25
SABOR	8.50
SABOR RESIDUAL	8.50
ACIDEZ	8.00
CUERPO	8.00
UNIFORMIDAD	10.00
BALANCE	8.50
TAZA LIMPIA	10.00
DULZURA	10.00
CATADOR	8.00
TOTAL	87.75
LIGERO = 2	0.00
RECHAZO = 4	
TOTAL	87.75



MUESTRA 400
VARIEDAD GEISHA
PROCESO BLACK HONEY

ANÁLISIS FÍSICO

HUMEDAD 11.00%

TIPO DE CAFE	GRAMOS	%
EXPORTABLE	303.00	75.75
DESCARTE	23.00	5.75
CASCARILLA	74.00	18.50
TOTAL	400.00	100.00

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extraordinario
6.25	7.25	8.25	9.25
6.50	7.50	8.50	9.50
6.75	7.75	8.75	9.75

Muestra #	El Nivel de tueste	Fragancia/Aroma Total: 8.25	Sabor Total: 8.50	Acidez Total: 8.00	Cuerpo Total: 8.00	Uniformidad Total: 10	Taza Limpia Total: 10	Puntaje Catador Total: 8.00	Suma	87.75
BLACK HONEY		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual Total: 8.50	Intensidad Alto Bajo	Intensidad Alto Bajo	Balance Total: 8.50	Dulzor Total: 10	Defectos (sustraer)		
								Ligero=2 # Tazas Intensidad		
								Rechazo=4 0 X 0 = 0		
Notas: AROMA: ACARAMELADO, CHOCOLATE, ALMIBARADO, AZUCAR MORENA, FLORAL SABOR: CITRICA, SUAVE, NECTARES ACIDEZ: CITRICA MEDIA, MANDARINAS SABOR RESIDUAL: CITRICA, MEDIA, NECTARES, DURADERO, BRILLANTE CUERPO MEDIA, PRONUCIADO, SUAVE BALANCE: , TAZA LIMPIA EQUILIBRADO									Puntaje Final	87.75 +

OBSERVACIONES:

[Signature]

L. Alejandro Barrial Zevallos
Resp. Laboratorio Control de Calidad
Produccion de Cafes finos "Coopchebi"