

# FICHA TECNICA DE PRODUCTO

## INFORMACION GENERAL

Presentacion del Producto:	Café Verde Malla 13-16	Origen:	Huila
Codigo Lote:	188	Altitud:	1400 - 2000 msnm
Tipo de Referencia:	UGQ	Variedad:	Castillo, Colombia
Fecha de Produccion:	23/08/2025	Epoca de Cosecha	nov-10
Fecha de Expiracion	23/12/2025	Tipo de Exposicion	Sombra moderada
Humedad Materia Prima:	10.5%	Tipo de Secado	Camas africanas
Tipo de Preparacion:	Manual TOSTADO	Tipo de Beneficio	Lavado
Grado de Tostion:	Agtron 55 - 65 medio	Fecha Catacion	24/08/2025
Grado de Molienda:	En grano	Responsable Catacion	CFM

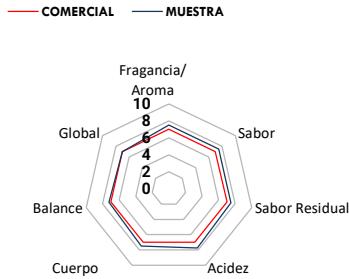
PRUEBA DE TAZA	PUNTAJE	DESCRIPCION DE ATRIBUTOS
Fragancia/ Aroma:	7,50	Chocolate, caramelo y limonaria
Sabor:	7,50	Chocolate, caramelo
Sabor Residual:	7,50	Chocolate
Acidez:	7,75	Media
Cuerpo:	7,50	Medio y Prolongado
Uniformidad:	10,00	
Consistencia en dulzor:	10,00	
Limpieza de la taza:	10,00	
Balance:	7,25	
Global:	7,00	Taza limpia, buen balance

PUNTAJE TOTAL (SCAA)

82,00

## GRADO DE CALIDAD

### PERFIL DE TAZA



### ESCALA DE CALIDAD

Especialidad Superior	>90
Especialidad	86 - 90
Premium	80 - 84
Comercial	80-82

Notas del Catador: Café con fragancia, aroma a panela, caramelo y cacao sabor a frutos rojos, presenta buen equilibrio entre acidez media, afrutada cuerpo medio y dulce, residual dulce de panela, taza limpia.

	COMERCIAL	MUESTRA	ESPECIALIDAD
Fragancia/ Aroma	7	7,50	8,50
Sabor	7	7,50	8,50
Sabor Residual	7	7,50	8,50
Acidez	7	7,75	8,50
Cuerpo	7	7,50	8,50
Balance	7	7,25	8,50
Global	7	7,00	8,50
	79,00	82,00	89,50