

FICHA TECNICA DE PRODUCTO																																							
INFORMACION GENERAL																																							
Presentacion del Producto:	Café Verde Malla 13-16	Origen:	Huila																																				
Codigo Lote:	188	Altitud:	1400 - 2200 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:		8,00	Especies																																				
Sabor:		8,00	mantequilla																																				
Sabor Residual:		7,00	ligejo																																				
Acidez:		7,00	Citrica																																				
Cuerpo:		7,00	Medio																																				
Uniformidad:		10,00	Maderados																																				
Consistencia en dulzor:		10,00	Vainilla																																				
Limpieza de la taza:		10,00																																					
Balance:		7,50																																					
Global:		8,00																																					
PUNTAJE TOTAL (SCAA)		82,50	GRADO DE CALIDAD																																				
<div><div><div>PERFIL DE TAZA</div><div><div>COMERCIAL</div><div>MUESTRA</div><table><tr><th>Atributo</th><th>COMERCIAL</th><th>MUESTRA</th></tr><tr><td>Fragancia/ Aroma</td><td>7</td><td>8,00</td></tr><tr><td>Sabor</td><td>7</td><td>8,00</td></tr><tr><td>Sabor Residual</td><td>7</td><td>7,00</td></tr><tr><td>Acidez</td><td>7</td><td>7,00</td></tr><tr><td>Cuerpo</td><td>7</td><td>7,00</td></tr><tr><td>Balance</td><td>7</td><td>7,50</td></tr><tr><td>Global</td><td>7</td><td>8,00</td></tr><tr><td>Uniformidad</td><td>10</td><td>10,00</td></tr></table></div></div><div><div>ESCALA DE CALIDAD</div><table><tr><td>Especialidad Superior</td><td>>90</td></tr><tr><td>Especialidad</td><td>86 - 90</td></tr><tr><td>Premium</td><td>80 - 84</td></tr><tr><td>Comercial</td><td>80 - 82</td></tr></table></div></div>		Atributo	COMERCIAL	MUESTRA	Fragancia/ Aroma	7	8,00	Sabor	7	8,00	Sabor Residual	7	7,00	Acidez	7	7,00	Cuerpo	7	7,00	Balance	7	7,50	Global	7	8,00	Uniformidad	10	10,00	Especialidad Superior	>90	Especialidad	86 - 90	Premium	80 - 84	Comercial	80 - 82			
Atributo	COMERCIAL	MUESTRA																																					
Fragancia/ Aroma	7	8,00																																					
Sabor	7	8,00																																					
Sabor Residual	7	7,00																																					
Acidez	7	7,00																																					
Cuerpo	7	7,00																																					
Balance	7	7,50																																					
Global	7	8,00																																					
Uniformidad	10	10,00																																					
Especialidad Superior	>90																																						
Especialidad	86 - 90																																						
Premium	80 - 84																																						
Comercial	80 - 82																																						
Notas del Catador: Café con fragancia aromas a especies pinienta, Notas a mantequilla , tasa con dulzor de vainilla , Acidez citrica.																																							
<table><tr><th></th><th>COMERCIAL</th><th>MUESTRA</th><th>ESPECIALIDAD</th></tr><tr><td>Fragancia/ Aroma</td><td>7</td><td>8,00</td><td>8,50</td></tr><tr><td>Sabor</td><td>7</td><td>8,00</td><td>8,50</td></tr><tr><td>Sabor Residual</td><td>7</td><td>7,00</td><td>8,50</td></tr><tr><td>Acidez</td><td>7</td><td>7,00</td><td>8,50</td></tr><tr><td>Cuerpo</td><td>7</td><td>7,00</td><td>8,50</td></tr><tr><td>Balance</td><td>7</td><td>7,50</td><td>8,50</td></tr><tr><td>Global</td><td>7</td><td>8,00</td><td>8,50</td></tr><tr><td></td><td>79,00</td><td>82,50</td><td>89,50</td></tr></table>					COMERCIAL	MUESTRA	ESPECIALIDAD	Fragancia/ Aroma	7	8,00	8,50	Sabor	7	8,00	8,50	Sabor Residual	7	7,00	8,50	Acidez	7	7,00	8,50	Cuerpo	7	7,00	8,50	Balance	7	7,50	8,50	Global	7	8,00	8,50		79,00	82,50	89,50
	COMERCIAL	MUESTRA	ESPECIALIDAD																																				
Fragancia/ Aroma	7	8,00	8,50																																				
Sabor	7	8,00	8,50																																				
Sabor Residual	7	7,00	8,50																																				
Acidez	7	7,00	8,50																																				
Cuerpo	7	7,00	8,50																																				
Balance	7	7,50	8,50																																				
Global	7	8,00	8,50																																				
	79,00	82,50	89,50																																				