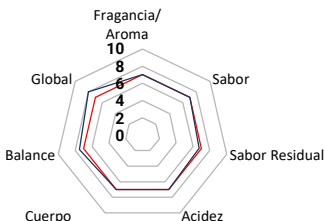


FICHA TECNICA DE PRODUCTO																																						
INFORMACION GENERAL																																						
Presentacion del Producto:	Café Verde Malla 13-16	Origen:	Huila																																			
Codigo Lote:	188	Altitud:	1400 - 2200 msnm																																			
Tipo 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 TRILLADORA	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:		7,00	Especies																																			
Sabor:		7,00	mantequilla																																			
Sabor Residual:		6,75	ligejo																																			
Acidez:		7,00	Citrica																																			
Cuerpo:		7,00	Medio																																			
Uniformidad:		10,00																																				
Consistencia en dulzor:		10,00																																				
Limpieza de la taza:		10,00																																				
Balance:		7,50																																				
Global:		8,00																																				
PUNTAJE TOTAL (SCAA)		80,25	GRADO DE CALIDAD																																			
<div><div><div>PERFIL DE TAZA</div><div><div>COMERCIAL</div><div>MUESTRA</div></div></div><div><table><tr><th colspan="2">ESCALA DE CALIDAD</th></tr><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</td></tr></table></div></div>		ESCALA DE CALIDAD		Especialidad Superior	>90	Especialidad	86 - 90	Premium	80 - 84	Comercial	< 80																											
ESCALA DE CALIDAD																																						
Especialidad Superior	>90																																					
Especialidad	86 - 90																																					
Premium	80 - 84																																					
Comercial	< 80																																					
Notas del Catador: Café con fragancia aromas a especies pinienta,Notas a mantequilla ,tasa con dulzor de vainilla , Acidez citrica .																																						
	<table><tr><th>COMERCIAL</th><th>MUESTRA</th><th>ESPECIALIDAD</th></tr><tr><td>Fragancia/ Aroma</td><td>7</td><td>7,00</td><td>8,50</td></tr><tr><td>Sabor</td><td>7</td><td>7,00</td><td>8,50</td></tr><tr><td>Sabor Residual</td><td>7</td><td>6,75</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>80,25</td><td>89,50</td></tr></table>	COMERCIAL	MUESTRA	ESPECIALIDAD	Fragancia/ Aroma	7	7,00	8,50	Sabor	7	7,00	8,50	Sabor Residual	7	6,75	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	80,25	89,50		
COMERCIAL	MUESTRA	ESPECIALIDAD																																				
Fragancia/ Aroma	7	7,00	8,50																																			
Sabor	7	7,00	8,50																																			
Sabor Residual	7	6,75	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	80,25	89,50																																			