V_2

Codigo N° 2473

ANALISIS DE CALIDAD



Fecha recibo muestra

Fecha de Análisis

Nombre

Cédula

Vereda

Finca

26/10/2021

26/10/2021

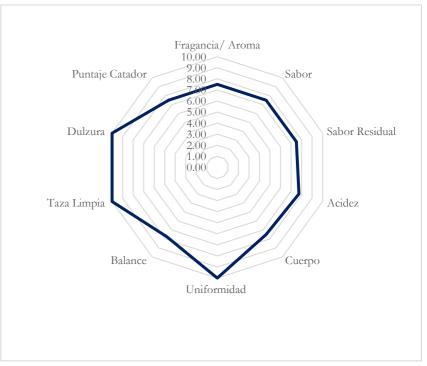
German Ramirez

0

0

Muestra: LA LOMA

| Análisis Sensorial | | Descripcion | |
|--------------------|-------|---|-------|
| Fragancia/ Aroma | 7.50 | Fragancia: caramelo Aroma: dulce, frutos secos Taza: Cuerpo medio, notas a caramelo, chocolate amargo, ligero residual a malta. | |
| Sabor | 7.50 | | |
| Sabor Residual | 7.50 | | |
| Acidez | 7.75 | | |
| Cuerpo | 7.50 | Defecto/ Atributo | |
| Uniformidad | 10.00 | Caramelo | |
| Balance | 7.75 | Análisis Fisico | |
| Taza Limpia | 10.00 | Humedad | 10.60 |
| Dulzura | 10.00 | Almendra Sana | 75.20 |
| Puntaje Catador | 7.50 | Broca | 1.20 |
| Puntaje Total | 83.00 | Pasilla | 1.55 |
| | | Rendimiento | 93.09 |



Andres F. Gutiérrez Ceballos

Firma Catador



" El RESULTADO AQUÍ PRESENTADO CORRESPONDE UNICAMENTE A LA MUESTRA ANALIZADA EN LA FECHA DE RECIBO Y NO REPRESENTA EL TOTAL DE LA PRODUCCIÓN"