$V_2$ 

Codigo N° 2403

## ANALISIS DE CALIDAD



Fecha recibo muestra

Fecha de Análisis

Nombre

Cédula

30/09/2021

30/09/2021

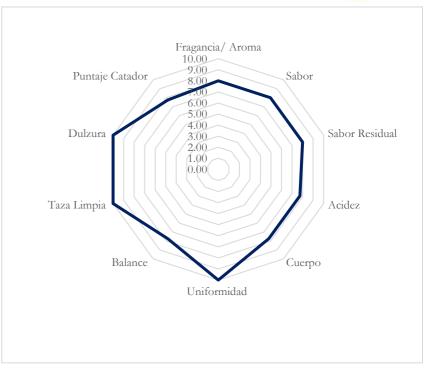
German Ramirez

0

Vereda  $\overline{0}$  Finca  $\overline{0}$ 

Muestra: LA LOMA

Análisis Sensorial		Descripcion	
Fragancia/ Aroma Sabor Sabor Residual	8.00 8.00 8.00	Fragancia: Frutal, vainilla Aroma: Meloso, limon Taza: Jugosa, citrica, balanceada, vinosa, afrutada, con notas a caramelo.	
Acidez	7.75		
Cuerpo	7.75	Defecto/ Atributo	
Uniformidad	10.00	Frutal	
Balance	7.75	Análisis Fisico	
Taza Limpia	10.00	Humedad	10.80
Dulzura	10.00	Almendra Sana	75.55
Puntaje Catador	7.75	Broca	1.15
Puntaje Total	85.00	Pasilla	3.65
		Rendimiento	92.65



Andres F. Gutiérrez Ceballos

Firma Catador



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