

V2

Codigo N°

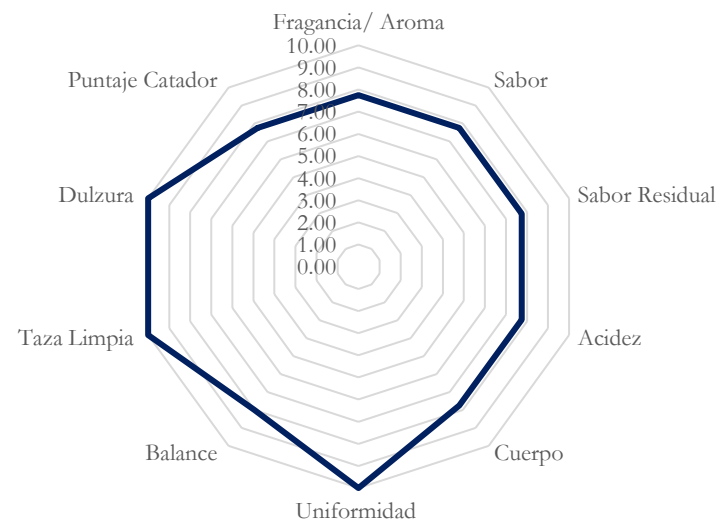
226Z

## ANALISIS DE CALIDAD



**Fecha recibo muestra** 16/02/2021  
**Fecha de Análisis** 16/02/2021  
**Nombre** German Ramirez  
**Cédula** 0  
**Vereda** 0  
**Finca** 0  
**Muestra:** LA LOMA

Análisis Sensorial		Descripción	
Fragancia/ Aroma	7.75	Fragancia: Melosa, citrica Aroma: Limón y miel Taza: Jugosa, equilibrada, acidez media, residual a panela y limón.	
Sabor	7.75		
Sabor Residual	7.75		
Acidez	7.75		
Cuerpo	7.75	Defecto/ Atributo	
Uniformidad	10.00	Panela	
Balance	8.00	Análisis Físico	
Taza Limpia	10.00	<b>Humedad</b>	<b>10.80</b>
Dulzura	10.00	Almendra Sana	80.65
Puntaje Catador	7.75	Broca	1.10
<b>Puntaje Total</b>	<b>84.50</b>	Pasilla	1.00
		<b>Rendimiento</b>	<b>86.79</b>



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"