V2

Codigo N° 2574

ANALISIS DE CALIDAD

Cooperativa de Caficultores de Manizales

Fecha recibo muestra

Fecha de Análisis

Nombre

Cédula

Vereda
Finca

02/02/2022

03/02/2022

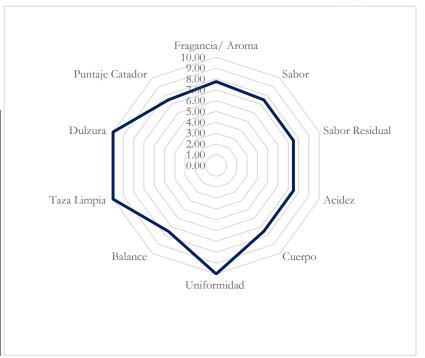
German Ramirez

0

0

LA LOMA

Análisis Sensorial		Desci	ripcion
Fragancia/ Aroma	7.75		
Sabor	7.50	Fragancia: Dulce, azucar morena	
Sabor Residual	7.50	Aroma: Consistente	
		Taza: Dulce, cuerpo medio-bajo, residual a chocolate amargo.	
Acidez	7.50		
Cuerpo	7.50	Defecto/ Atributo	
Uniformidad	10.00	Estandar	
Balance	7.50	Análisis Fisico	
Taza Limpia	10.00	Humedad	11.40
Dulzura	10.00	Almendra Sana	75.05
Puntaje Catador	7.50	Broca	0.00
Puntaje Total	82.75	Pasilla	3.35
		Rendimiento	93.27



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"