V2

Codigo N° 2609

ANALISIS DE CALIDAD



Fecha recibo muestra

Fecha de Análisis

Nombre

Cédula

Vereda
Finca

22/03/2022

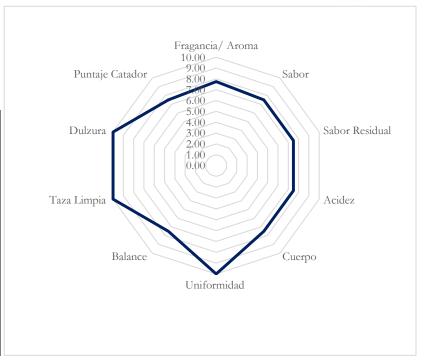
German Ramirez

0

0

Muestra: LA LOMA

Análisis Sensorial		Descripcion	
Fragancia/ Aroma	7.75	Fracanc	cia: Frutos secos
Sabor	7.50	Aroma: Mani Taza: Cuerpo medio, notas a frutos secos(cacahuate), residual	
Sabor Residual	7.50		
Acidez	7.50	aspero.	
Cuerpo	7.50	Defecto/ Atributo	
Uniformidad	10.00	Futos secos	
Balance	7.50	Análisis Fisico	
Taza Limpia	10.00	Humedad	9.80
Dulzura	10.00	Almendra Sana	80.40
Puntaje Catador	7.50	Broca	0.10
Puntaje Total	82.75	Pasilla	1.95
		Rendimiento	87.06



Lorena Gallego Ramírez

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"