V2

Muestra:

Codigo Nº 2632

## ANALISIS DE CALIDAD

Cooperativa de Caficultores de Manizales

Fecha recibo muestra

Fecha de Análisis

Nombre

Cédula

Vereda
Finca

27/04/2022

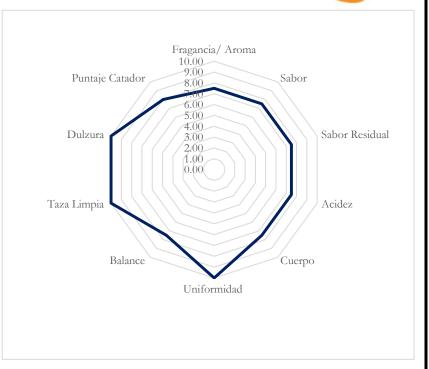
German Ramirez

0

0

LA LOMA

Análisis Sensorial		Descripcion	
Fragancia/ Aroma	7.50		
Sabor	7.50	Fragancia: Frutos secos	
Sabor Residual	7.50	Aroma: Consistente	
		Taza: Dulce, cuerpo n	nedio, notas a caramelo
Acidez	7.50		
Cuerpo	7.50	Defecto/ Atributo	
Uniformidad	10.00	Frutos secos	
Balance	7.50	Análisis Fisico	
Taza Limpia	10.00	Humedad	11.90
Dulzura	10.00	Almendra Sana	78.15
Puntaje Catador	8.00	Broca	1.30
Puntaje Total	83.00	Pasilla	2.50
		Rendimiento	89.57



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"