V2

Codigo Nº 2605

## ANALISIS DE CALIDAD

Cooperativa de Caficultores de Manizales

Fecha recibo muestra
Fecha de Análisis
Nombre
Cédula
Vereda
Finca

16/03/2022

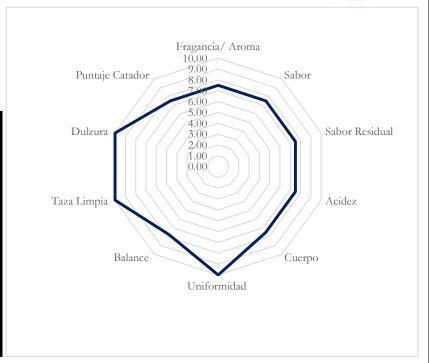
German Ramirez

0

0

Muestra: LA LOMA

Análisis Sensorial		Descripcion	
Fragancia/ Aroma	7.50		
Sabor	7.50	Fra	gancia: Floral
Sabor Residual	7.50	A	roma: Dulce
		Taza: Citrica, delicada, cr	emosa, residual corto, notas dulces.
Acidez	7.50		
Cuerpo	7.50	Defe	ecto/ Atributo
Uniformidad	10.00	Citrica	
Balance	7.75	Análisis Fisico	
Taza Limpia	10.00	Humedad	10.00
Dulzura	10.00	Almendra Sana	72.50
Puntaje Catador	7.50	Broca	0.35
Puntaje Total	82.75	Pasilla	2.55
		Rendimiento	96.55



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"