

V2

Codigo N°

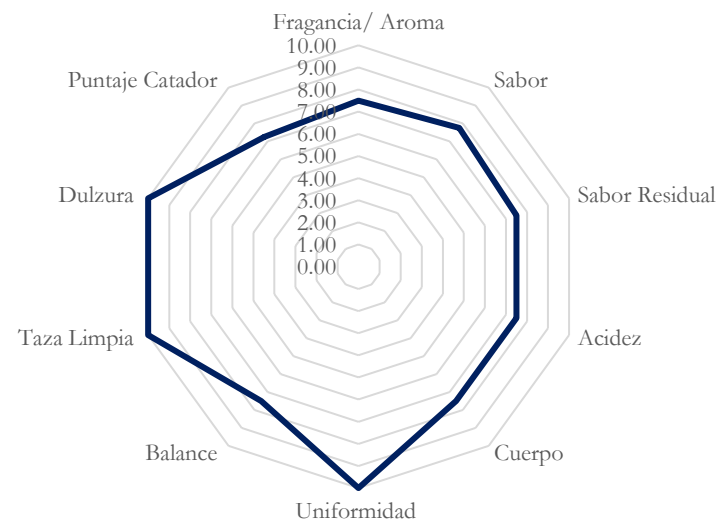
1905

ANALISIS DE CALIDAD



Fecha recibo muestra 09/06/2020
Fecha de Análisis 09/06/2020
Nombre German Ramirez
Cédula 0
Vereda 0
Finca
Muestra: LA LOMA

Análisis Sensorial		Descripcion	
Fragancia/ Aroma	7.50	Taza citrica, afrutada, residual a caramelo, cuerpo medio.	
Sabor	7.75		
Sabor Residual	7.50		
Acidez	7.50		
Cuerpo	7.50		
Uniformidad	10.00	Defecto/ Atributo	
Balance	7.50	Afrutado	
Taza Limpia	10.00	Análisis Físico	
Dulzura	10.00	Humedad	11.50
Puntaje Catador	7.25	Almendra Sana	75.25
Puntaje Total	82.50	Broca	1.85
		Pasilla	4.25
		Rendimiento	93.02



Sandra Quiñones Rivera

Firma Catador(a)

COFFEE QUALITY INSTITUTE®

Q ARABICA GRADER



Sandra Quinonez Rivera

" EI RESULTADO AQUÍ PRESENTADO CORRESPONDE UNICAMENTE A LA MUESTRA ANALIZADA EN LA FECHA DE RECIBO Y NO REPRESENTA EL TOTAL DE LA PRODUCCIÓN"