V_2

Finca

Codigo N° 2381

ANALISIS DE CALIDAD

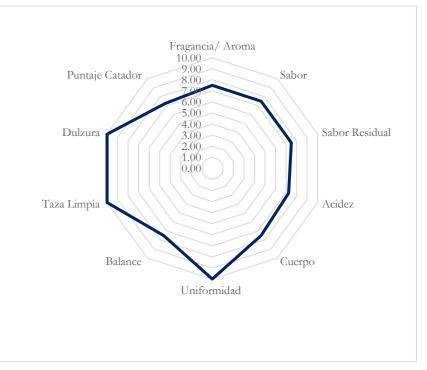


Fecha recibo muestra21/09/2021Fecha de Análisis21/09/2021NombreGerman Ramirez

Cédula0Vereda0

Muestra: LA LOMA

| Análisis Sensorial | | Descripcion | |
|--------------------|-------|---|-------|
| Fragancia/ Aroma | 7.50 | Fragancia: caramelo, dulce Aroma: Frutos secos, caramelo Aroma: Acidez baja, cuerpo medio, residual a frutos secos, notas a nuez y avellana. | |
| Sabor | 7.50 | | |
| Sabor Residual | 7.50 | | |
| Acidez | 7.25 | | |
| Cuerpo | 7.50 | Defecto/ Atributo | |
| Uniformidad | 10.00 | Estandar | |
| Balance | 7.50 | Análisis Fisico | |
| Taza Limpia | 10.00 | Humedad | 10.50 |
| Dulzura | 10.00 | Almendra Sana | 79.90 |
| Puntaje Catador | 7.25 | Broca | 0.85 |
| Puntaje Total | 82.00 | Pasilla | 1.60 |
| | | Rendimiento | 87.61 |



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"