





INFORME SERVICIO ANALISIS FISICO SENSORIAL

CÓDIGO: FS-D-01

VERSIÓN: 01

FECHA: 2023-05-05

PÁGINA: 1 de 4

1. Objetivo

El objetivo del siguiente informe es presentar los resultados del análisis físico-sensorial obtenidos para la muestra de café AFS-40 descrita a continuación.

2. Información General

Productor: Erlendy Valenzuela

Departamento: Huila
Municipio: Oporapa
Vereda: El Carmen
Finca: El Topacio
Código Externo: T1D

• Consecutivo Informe: INF-AFS-40

3. Especificaciones del café

Variedad De Café	Cenicafé	Método De Muestreo	No especifica
Altura Del Cultivo (m.s.n.m)	1530	Método Para La Preparación De La Muestra	No especifica

4. Datos generales del café

Tipo De Molienda	Media	Tipo De Tostión	Media
Tipo De Fermentación	No especifica	Tiempo De Fermentación	No especifica
Densidad De Café Verde (g/L)	No reporta	Actividad De Agua (Aw)	No reporta
Fecha De Procesamiento	05-07-2023	Tiempo De Secado	No especifica
Código de la Muestra	AFS-40	Presentación	C.P. S







INFORME SERVICIO ANALISIS FISICO SENSORIAL

CÓDIGO: FS-D-01 VERSIÓN: 01 FECHA: 2023-05-05 PÁGINA: 2 de 4

5. Análisis Físico

ANÁLISIS FÍSICO				
Peso C.P.S (g)	250	Humedad (%)	10.4	
Peso Cisco (g)	44.5	Merma por trilla (%)	17.8	
Peso total de la almendra (g)	205.5	Porcentaje de almendra sana (%)	72.6	
Peso defectos totales (g)	24	Factor de rendimiento (Kg C.P.S)	96.4	
Peso de almendra sana (g)	181.5	Porcentaje de defectos totales (%)	9.6	
Negro total o parcial (g)	0	Cardenillo (g)	0	
Vinagre (g)	1	Cristalizado (g)	0	
Veteado (g)	0	Ámbar o mantequillo (g)	0	
Sobresecado (g)	0	Mordido o cortado (g)	0.5	
Picado por insectos (g)	1	Averanado o arrugado (g)	11	
Inmaduro o paloteado(g)	10	Aplastado (g)	0	
Flojo (g)	0	Decolorado o reposado (g)	0	
Malla 18 (g)	127.7	Malla 15 (g)	7	
Malla 17 (g)	44.6	Malla 14 (g)	3	
Malla 16 (g)	21.6	Mallas menores (g)	0.5	







INFORME SERVICIO ANALISIS FISICO SENSORIAL

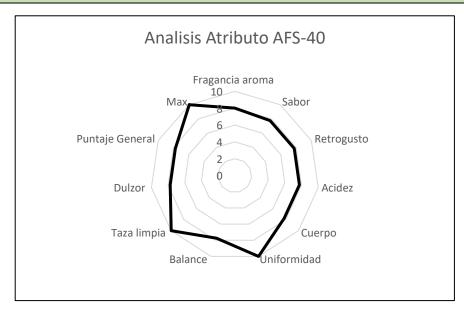
CÓDIGO: FS-D-01
VERSIÓN: 01
FECHA: 2023-05-05
PÁGINA: 3 de 4

6. Resultados

DATOS GENERALES DE LA MUESTRA

ATRIBUTO	PUNTAJE	DESCRIPCION SENSORIAL
Fragancia aroma:	8.00	Notas: Chocolate, Floral,
Sabor:	7.75	cuerpo maduro, Sabor
Retrogusto:	7.75	residual agradable.
Acidez:	7.75	
Cuerpo:	7.75	
Uniformidad:	10.00	
Balance:	7.75	
Taza limpia:	10.00	
Dulzor:	7.75	
Puntaje general:	7.75	
Puntaje total	82.25	

ANÁLISIS DE ATRIBUTOS









INFORME SERVICIO ANALISIS FISICO SENSORIAL

CÓDIGO: FS-D-01

VERSIÓN: 01

FECHA: 2023-05-05 PÁGINA: 4 de 4

7. Conclusión y recomendaciones

Se recomienda hacer un análisis de suelo, para que pueda hacer una regulación de pH y así realizar una correcta fertilización del café, además se recomienda hacer una buena recolección seleccionando solo frutos maduros evitando granos inmaduros y sobre maduros.

Álvaro Murcia Instructor Análisis Sensorial - ENCC Pitalito Silvia Andrea Forero Artunduaga Instructor Análisis Sensorial - ENCC Pitalito Julio Mario Artunduaga Responsable Gestión Técnica - ENCC Pitalito