|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Ítem | Descripción | Requisitos | Criticidad | Cumple |
| 1 | Análisis Físico Sensorial | * 500g de café * C.P.S.\* * Entre 10% y 12% Humedad * Empaque bolsa Ziploc * Información del productor * Información del café | Mínimo  Obligatorio  Obligatorio  Deseable  Obligatorio  Deseable |  |
| 2 | Trilla | * Entre 50 kg y 1000kg * C.P.S.\* * Entre 10% y 13.5% Humedad * Datos del productor * Datos del café | Obligatorio  Obligatorio  Obligatorio  Obligatorio  Deseable |  |
| 3 | Tostión | * Entre 4 kg y 375kg * C.P.S.\* * Entre 10% y 13.5% Humedad * Datos del productor * Datos del café | Obligatorio  Obligatorio  Obligatorio  Obligatorio  Obligatorio  Deseable |  |
| 4 | Alquiler de Laboratorios SCA | * Contar con título profesional SCA | Obligatorio |  |

A continuación, se describen los requerimientos mínimos para la aceptación de las muestras recibidas en cada servicio tecnológico.

* No se reciben cafés de procesos Naturales y Honey
* El café debe estar libre de contaminación física (piedras, pasto, basura, arena, hojas, entre otros

Los servicios tecnológicos se entregarán 5 días hábiles después de recibido el producto, en las instalaciones del tecnoparque Yamboró. Para el análisis físico sensorial, la muestra se usará completamente, mientras que, para Trilla y Tostión, el producto será entregado procesado con un respectivo porcentaje de merma.

La entrega se realizará presencialmente, es decir, no se realizan envíos. Únicamente se entregarán a la persona registrada inicialmente, el tiempo máximo de almacenamiento de producto es de 30 días calendario, una vez pasado este tiempo, no se garantiza la entrega de este.

Firma del cliente \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

C.C. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**CONTROL DE CAMBIOS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **VERSIÓN No.** | **FECHA** | **CAMBIOS EFECTUADOS** |
| 01 | 2023-06-26 | Emisión inicial del documento |