



F. C0003  
Quality report - coffee samples

<b>Nombre</b>	<b>Juan Camilo Escobar</b>		
<b>Fecha</b>	25-11-2019	<b>Código</b>	OM00151
<b>Origen</b>	La Estrella		
<b>Número de sacos</b>		<b>Peso</b>	
Merma %	18,00	Humedad	12,3
Factor de Rendimiento	87,98	AW	71

**Comentarios** en excelso

Defectos	(gr.)	%	Granulometría	
Primer grupo	1,1	18,3		
Negro total	1,1	18,3		
Cardenillo		0,0		
Vinagre		0,0		
Segundo grupo	4,9	81,7		
Cristalizado		0,0		
Veteado		0,0		
Reposado		0,0		
Mantequillo		0,0		
Sobresecado		0,0		
Mordido cortado	4,3	71,7		
Brocado	0,6	10,0		
Averanado arrugado		0,0		
Inmaduro paloteado		0,0		
Aplastado		0,0		
Flojo		0,0		
<b>Total</b>	<b>6,0</b>			

Malla	%
18	75,1
17	17,2
16	4,6
15	-
14	-
13	-
12	-
0	-
<b>Total</b>	<b>96,9</b>

<b>Defectos</b>	0
-----------------	---

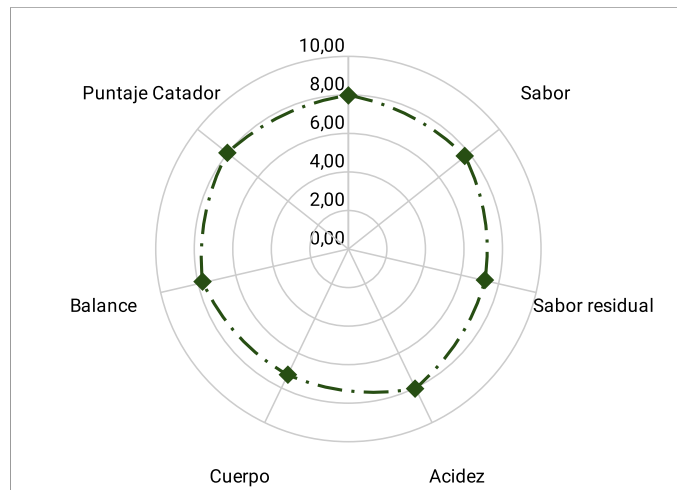
**Análisis Sensorial**

**Puntaje total** 84,00

**Notas**

**Fragance: Essence of vanilla, chocolate, caramel, honey**  
**Flavor: Chocolate, Caramel. After taste: short with some sweet**  
**Acidity: Citric. Body: light**

Descriptor	Score
Fragancia	8,00
Sabor	7,75
Sabor residual	7,25
Acidez	8,00
Cuerpo	7,25
Balance	7,75
Puntaje Catador	8,00
Uniformidad	10
Taza Limpia	10
Dulzor	10



**Variedad:** Castillo- Bourbon Rosado  
**Proceso:** Full Washed  
**Tipo de secado:** Tiempo secado:  
**Cosecha:**

**Finca:** Libertad **Municipio:** La Estrella  
**Elevación (msnm):** 1.900 **Ubicación**

Oro Molido S.DE. Calle 85 No. 41-01 Bloque 31 Oficina 818 Central mayorista  
 Itagüí - Antioquia  
[www.cafeoromolido.com](http://www.cafeoromolido.com)