LCC3/2025

CERTIFICADO DE CALIDAD

CAFÉ VERDE EN GRANO CAFÉ SELVAYA AMARU
BLEND: SELVAYA 1900 70% : VARIEDAD MARAGOGYPE 30%
ORIGEN: Rodríguez de Mendoza Amazonas Perú
Proceso: Lavado Campaña: 2025

1).- Análisis Físico

La muestra es un café con olor fresco/típico, de color verde. El contenido de humedad es: **11,3%,** el cuál es un valor aceptable.

2).- Análisis Sensorial

En relación al análisis sensorial la muestra presenta las siguientes características: *(Según Formato de la Asociación de Cafés Especiales de América , SCA)*

	Puntaje	Observación
Fragancia/Aroma	8,5	Flor de café, frutos negros, naranja, caramelo, arándanos
Sabor	8,5	Cítrico, azúcar morena, frutos rojos, confites
Post gusto	8,0	Melaza y manjar
Acidez	8,0	Dulce
Cuerpo	8,5	Cremoso, denso
Uniformidad	10	5 tazas uniformes
Balance	8,0	Equilibrado
Taza Limpia	10	
Dulzura	10	
Puntaje del catador	8,5	
Defectos	Ninguno	
Puntaje Total	**88,0**	

Cabe resaltar que el café presenta taza limpia. Fragancia con notas de flor de café, frutos negros, naranja, caramelo, arándanos. Sabor cítrico, azúcar morena, frutos rojos, confites. Acidez dulce. Cuerpo cremoso, denso. Buen balance. Post gusto de melaza y manjar. Libre de defectos.
Lima, 21 de octubre del 2025

Especialista en Control de Calidad Café y Cacao

Nota : El resultado es **válido solo para la muestra entregada** a laboratorio por el cliente con un peso de 0,5Kg . aprox.