



LCC4/2025

CERTIFICADO DE CALIDAD

CAFÉ VERDE EN GRANO CAFÉ SELVAYA INTI
BLEND: SELVAYA 2,000 50% : VARIEDAD GEISHA 50%
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: **11,2%**, 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, manzana, naranja, caramelo |
| Sabor | 8,5 | Cítrico, frutos rojos, vainilla, frutos secos |
| Post gusto | 8,0 | Manjar |
| Acidez | 8,5 | Cítrica fina |
| Cuerpo | 8,0 | Jugoso |
| 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, manzana, naranja, caramelo. Sabor cítrico, frutos rojos, vainilla y frutos secos. Acidez cítrica fina. Cuerpo jugoso. Buen balance. Post gusto de manjar. Libre de defectos.

Lima, 21 de octubre del 2025

Lourdes Córdova Moya
Ing. Industrias Alimentarias UNALM

**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.