



LCC6/2025

CERTIFICADO DE CALIDAD

CAFÉ VERDE EN GRANO CAFÉ SELVAYA TRIVAL
BLEND: SELVAYA 2000 60%: SELVAYA 1700 40%
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: **12,0%**, 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, naranja, manjar, especias
Sabor	8,5	Cítrico, caramelo, frutos rojos, chocolate
Post gusto	8,0	Melaza
Acidez	8,0	Dulce
Cuerpo	8,0	Cre moso, denso
Uniformidad	10	5 tazas uniformes
Balance	8,0	Equilibrado
Taza Limpia	10	
Dulzura	10	
Puntaje del catador	8,25	
Defectos	Ninguno	
Puntaje Total	87,25	

Cabe resaltar que el café presenta taza limpia. Fragancia con notas de flor de café, naranja, manjar, especias. Sabor cítrico, caramelo, frutos rojos, chocolate. Acidez dulce. Cuerpo cremoso, denso. Buen balance. Libre de defectos.
Lima, 12 de setiembre 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.