CAFICOSTA SON COOPERATIVA CAPITERA DE LA COSTA		ANALISIS SENSORIAL			Código: CAFI-CCE-FO-023 Versión: 03			
								Fecha de emisión: 29/07/2020
Consecutivo	N/A	Fecha	22/02/2022	Remisión	N/A			
Lote	N/A	Muestra	#4	PSCC	JUAN RAMON -CARLOS GARZON.			
Kilos	N/A	Sacos	N/A	Origen	FINCA: los angeles			
Tipo	N	ATERIAL LF TAZA		Color		Olor		
Merma		Almendra T		Almendra S		Humedad		
Pasillas G I		Pasillas G II		Broca		Br %		
Factor R		Observaciones		VARIEDAD	: CASTILLO , café que poder mi lanza			
) >								
Tazas	5	Limpias	5	Defecto	sin defecto	Tipo		
Calificacion		Si 🗌	No	Intensidad		1		
		•		_	•	-		
- 21								
Perfilacion	Puntaje							
Frag/ Aroma	8,00	4		Frag/ Ar	oma			
Sabor	8,25	P. de Catador 8,00 Sabor						
Sabor Residual	8,00	-		6,00	*			
Acidez	8,00	4	Dulzo	4,00 2,00	Sabor	Residual		
Cuerpo	8,00	4		0,00				
Balance	8,00	Taza Limpia Acidez						
Uniformidad	10	4						
Taza Limpia	10	Uniformidad Cuerpo						
Dulzor	10	Balance						
P. de Catador	8,75	_						
P. Final	87,00							
			Observaciones					
NOTAS SENSO	RIALES : panela ,choc	olate , muy du	lce , caña de az	ucar , muy bala	anceada , una t	taza muy inter	resante.	
Firma				Firma				
Nombre				Nombre				
	Analista				Supervisa			
Archiva	Digital				Fisico	<u> </u>		