



INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ

LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD

33 Calle, 1-2 Ave Sector El Cacao, Contiguo a Corporación Flores, SPS, Cortés
Tel: (504) 95360093, 95360097 Tel/Fax: (504) 25569100, 25565030



Informe de Análisis Sensorial (RTC03E) Edi 0906 (2016.11.14)

No: **1699**

Año Cosecha: **2018/2019**

DATOS GENERALES DE LA MUESTRA

CLIENTE: **BIRDING COFFEE S.A. DE C.V.**

CODIGO MUESTRA: **A1699**

DATOS DE CONTACTO: **m.manzanares@birdingcoffe.com,-**

TELEFONO: _____

ALDEA / PARTIDA: **SUBIRANA**

MUNICIPIO: **YORO**

DEPARTAMENTO: **YORO**

FINCA / LOTE: **-**

ALTURA: **1200** msnm

VARIEDAD / CALIDAD: **N/A**

RESULTADOS OBTENIDOS

Descripción	Calificación	Standard
AROMA	8.33	7.5
SABOR	8.33	7.0
RESABIO	8.00	7.0
ACIDEZ	8.17	7.5
CUERPO	8.08	7.0
BALANCE	8.00	7.0

Descripción	Calificación	Standard
UNIFORMIDAD	10.00	10.0
LIMPIEZA	10.00	10.0
DULZOR	10.00	10.0
PUNTAJE CATADOR	8.00	7.0
DEFECTOS (-)	0.00	0.0
NOTA FINAL	85.09	80.0

Fragancias / Aromas:

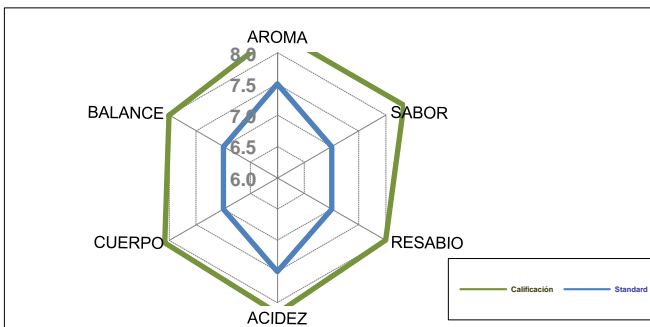
FRUTAS-MIEL

FLORAL

Sabores:

MIEL-FRUTAS

FLORAL SUAVE



Puntaje Total	Descripción de la Especialidad	Clasificación
90 - 100	Extraordinario	Especial
85 - 89.99	Excelente	
80 - 84.99	Muy Bueno	
< 80.0	Menor calidad que especial	No especial

Comentarios: **CAFE EN PERGAMINO**

HUMEDAD 9.96%

CATACION EN ORO LIMPIO

* ensayo acreditado (véase alcance en: www.eca.or.cr)

Método de Ensayo: PTC03 (Análisis Sensorial Cafés Especiales/ DO&IG)

El resultado de este análisis se refiere unicamente al material recibido como muestra.

HECTOR TROCHEZ
CATADOR LCCC



Notas:

Fecha recepción Laboratorio: **15-may-19**
Fecha análisis: **17-may-19**
Emisión: **17-may-19**

Se prohíbe la reproducción (total o parcial) de este Informe de Resultados sin la autorización del LCCC/IHCAFE