



CONSEJO SALVADOREÑO DEL CAFÉ

Informe de Control de Calidad

Control No **352**



Fecha: **07/03/2019**

Post cosecha _____

Recibo N° _____

EXPORTADOR/PRODUCTOR: _____

PREPARACIÓN: _____

FINCA: **El Carmelo**

ALTURA: **1200 msnm**

LUGAR: **Volcan San Vicente**

VARIEDAD: _____

CALIDAD: _____

PROCESO: _____

QQ: _____ cosecha: **2018 - 2019**

RESULTADOS DEL ANALISIS:

COLOR: **Azul - Verde** **Azulado** **Verde** **Verdoso**
Verde claro **Amarillo Palido** **Oscuro por humedad** **Disparejo** **Rojizo**

Color **De tono Rojizo. Parejo**

Olor: **Sin olor extraño**

CALIBRACION

Sobre Zaranda	17	56.1	%
Sobre Zaranda	16	31.6	%
Sobre Zaranda	15	9.2	%
Sobre Zaranda	14	2.3	%
Bajo Zaranda	14	0.8	%

HUMEDAD: **10.5** %

TAMAÑO: **Normal**

DEFECTOS

PRIMARIOS: Negros Fermentado Cerezas Hongos Brocado sev. Palos
 SECUNDARIOS: Semi Negro Parcial Agrio Pergaminos Brocado lijero Cascaras
 Piedras Pulpero Flotes manchados Otros defectos

IMPERFECCIONES: _____

TOSTADO:

TAZA

FRAGANCIA: **Aspera**

AROMA: **Duro. Aspero**

DESCRIPCION TAZA: **De poca acidez, dulzura y sabor. Bastante cuerpo.**

NOTA 81 - 82 PUNTOS

Proceso **Lavado**

OBSERVACIONES: _____

Catador: Oscar Machuca



Certificado QG. Ing. Ernesto Velasquez Zarco