



GTC - 182	Clase PERGAMINO
Perfil de Taza	
Orden laboratorio: 586	

Ejercicio:

Fecha:
Unidad productiva:
Emitido a:
Identificación de lote:

Jurisdicción:

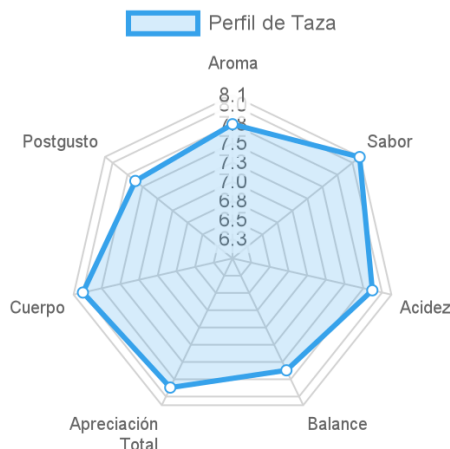
Form: SCA June 2003

CARACTERISTICAS PERFIL DE TAZA

Aroma	7.75
Sabor	8.12
Postgusto	7.62
Acidez	7.87
Cuerpo	8.00
Balance	7.62
Apreciación total:	7.87

Uniformidad:	10
Limpieza:	10
Dulzura:	10
Defectos:	0
Punteo:	84.88

Escala de calidad	
6.00	Bueno
7.00	Muy bueno
8.00	Excelente
9.00	Excepcional



Atributos: Acidez: Cítrica(1), Intensa(1), Manzana roja(1), Moderada(1), Toronja(2), Aroma: Caramelo(2), Chocolate(1), Intenso(1), Moderado(1), Cuerpo: Completo(1), Consistente(2), Cremoso(1), Jugoso(1), PGusto: Persistente(2), Prolongado(1), Sabor: Bayas(2), Caramelo(1), Chocolate(1), Frutas Secas(1), Manzana(2), Toronja(2)

Defectos /
Comentarios:

Metodología de análisis: fragancia, aroma, sabor, postgusto, acidez, cuerpo, dulzura, uniformidad, limpieza, dulzura y defectos: realizados bajo el protocolo Specialty Coffee Association. (2018). Coffee Standards. Estados Unidos.

Muestra no conforme: Fecha de análisis: Fecha de emisión:

BRAYAN ARMANDO CIFUENTES ALVAREZ
Catador Q Arábica Grader

Haz clic aquí o escaneame



- Los resultados de este informe de análisis aplican para la muestra entregada por el cliente al laboratorio de acuerdo a los criterios de aceptación establecidos.
- El laboratorio de análisis sensorial de Anacafé - Catación no se responsabiliza por el uso inadecuado que se le pueda dar al presente informe.
- La reproducción parcial o total de presente informe queda restringida a la autorización expresa y escrita del laboratorio de Catación.
- El laboratorio no se responsabiliza por la información brindada por el cliente y que se ha incluido dentro de entre informe de análisis.
- Todo documento fuera del servidor Control_Documentos(\Vanguardia05) y de la carpeta \Publicados se considera una copia no controlada.



GTC - 182	Class PERGAMINO
<u>Cup Profile</u>	
Order: 586	

Coffee period: 28

Date: 3/9/2021

Company: COICOMSA, R. L.

Issued to: COICOMSA, R. L.

Lot: RA 5

Location: SOLOLA

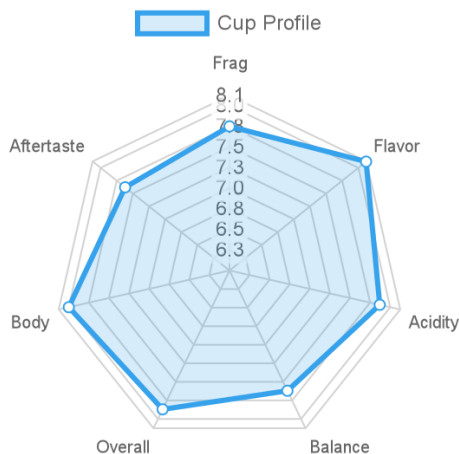
Form: SCA June 2003

CUP PROFILE

Frag	7.75
Flavor	8.12
Aftertaste	7.62
Acidity	7.87
Body	8.00
Balance	7.62
Overall	7.87

Uniformity	10
Cup clean	10
Sweetness	10
Defects	0
Score	84.88

Escalas de calidad	
6.00	Good
7.00	Very good
8.00	Excelente
9.00	Outstanding



Attributes: Acidez: Citrus fruit(1), Strong(1), Red apple(1), Moderate(1), Grapefruit(2), Aroma: Caramel(2), Chocolate(1), Strong(1), Moderate(1), Cuerpo: Entire(1), Consistent(2), Creamy(1), Juicy(1), PGusto: Persistent(2), Lingering (1), Sabor: Berries(2), Caramel(1), Chocolate(1), Dried fruit(1), Apple(2), Grapefruit(2)

Defects /

Comments:

Analysis method: frag, flavor, aftertaste, acidity, body, sweetness, uniformity, cup clean, sweetness and defects: analyzed according to Specialty Coffee Association. (2018). Coffee Standars. United States.

Non-conforming sample: -----

Date of analysis: 3/10/2021

Date of issue: 8/27/2025

BRAYAN-ARMANDO CIFUENTES ALVAREZ
Q Arábica Grader

Click here or scan me



1. This document reports the results obtained through organoleptic testing of the sample accepted for the lab under determinated conditions.
2. The sensory lab of Anacafé - Catación is not responsible for a inadequate use of this report.
3. Partial or total reproduction of this document is strictly forbidden without the prior written approval of Catación.
4. The sensory lab of Anacafé - Catación is not responsible for the information given by the client and included in this report.
5. All document out of the server Control_Documentos(\lanagua05) and the location \Publicados is considered a not controlled copy.