LABORATORIO
CATACIÓN
ANACAFÉ

Cli - 66
Perfil de Taza
Orden laboratorio
495

Ejercicio: **33**

Fecha: **1/23/2026**

Emitido a: **Isabel Cordón Escobar**

Especie: **ARABICA**

Identificación de lote: **Maria De La Cruz Taperia**

Jurisdicción: ----------

Unidad productiva: ----------

Tipo de café: **PERGAMINO**

PERFIL DE TAZA

6.00 Bueno | 7.00 Muy bueno | 8.00 Excelente | 9.00 Excepcional

8.00 - Aroma
Azúcar Morena(1), Cacao(1), Caramelo(1), Chocolate(2), Chocolate oscuro(1), Vainilla(1)

8.00 - Sabor
Azúcar Morena(1), Cacao(2), Caramelo(2), Chocolate(1), Chocolate oscuro(1), Ciruela(3), Lima(1), Melaza(1), Naranja(2), Panela(1)

8.16 - Acidez
Cítrica(2), Toronja(1)

8.00 - Balance
Buen balance(1)

7.91 - Postgusto
Bayas(1), Cítrico(1), Dulce(1), Medio(1), Prolongado(1)

7.83 - Cuerpo
Jugoso(1), Medio(1), Sedoso(1)

7.91 - Apreciación total



- 10 - Limpieza
- 10 - Dulzura
- 10 - Uniformidad
- 0 - Defectos

Punteo Final: 85.83

COMENTARIOS

Defectos/ comentarios:

Muestra no conforme: ----------

Fecha de análisis: 1/27/2026

Fecha de emisión: 11/23/2026

Q ARABICA GRADER®
COFFEE QUALITY INSTITUTE®

DANY HORACIO HERNÁNDEZ ARCHILA

Haz clic aquí o escaneame para obtener los resultados de la muestra digital

1. Metodología de análisis: fragancia, aroma, sabor, postgusto, acidez, cuerpo, dulzura, uniformidad, limpieza, dulzura y defectos. Realizados bajo el protocolo Specialty Coffee Association (2018). Coffee Standars. Estados Unidos.
2. 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.
3. El laboratorio de análisis sensorial de Anacafé - Catación no se responsabiliza por el uso inadecuado que se le pueda dar al presente informe.
4. La reprodcción parcial o total de presente informe queda restringida a la autorización expresa y escrita del laboratorio de Catación.
5. El laboratorio no se responsabiliza por la información brindada por el cliente y que se ha incluído dentro de entre informe de análisis.
6. Todo documento fuera del servidor Control_Documentos(\\ancgua05) y de la carpeta \Publicados se considera una copia no controlada.

LABORATORIO
CATACIÓN
ANACAFÉ

Cli - 66
Cup Profile
Order
495

Coffee period: **33**

Date: **1/23/2026**

Issued to: **Isabel Cordón Escobar**

Especies: **ARABICA**

Lot: **Maria De La Cruz Taperia**

Location: ----------

Company: ----------

Coffee Class: **PERGAMINO**

CUP PROFILE

6.00 Good | 7.00 Very good | 8.00 Excellent | 9.00 Outstanding

8.00 - Frag
Brown sugar(1), Cocoa(1), Caramel(1), Chocolate(2), Dark chocolate(1), Vanilla(1)

8.00 - Flavor
Brown sugar(1), Cocoa(2), Caramel(2), Chocolate(1), Dark chocolate(1), Plum(3), Lime(1), Molasses(1), Orange(2), Panela(1)

8.16 - Acidity
Citric(2), Grapefruit(1)

8.00 - Balance
Good balance(1)

7.91 - Aftertaste
Berries(1), Citrus(1), Sweet(1), Medium(1), Prolonged(1)

7.83 - Body
Juicy(1), Medium(1), Silky(1)

7.91 - Overall



- 10 - Uniformity
- 10 - Sweetness
- 10 - Cup clean
- 0 - Defects

Score: 85.83

COMMENTS

Defects / comments:

Non-conforming sample: ----------

Date of analysis: 1/27/2026

Date of issue: 11/23/2026

Q ARABICA GRADER®
COFFEE QUALITY INSTITUTE®

DANY HORACIO HERNÁNDEZ ARCHILA

Click here or scan me to retrieve the results from the digital sample

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 responsable for a inadecuate 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 responsable for the information given by the client and included in this report.
5. All document out of the server Control_Documentos(\\ancgua05) and the location \Publicados is considered a not controlled copy.