



Ejercicio: 33

Identificación de lote: JAIME MORALES

Fecha: 2/16/2026

Jurisdicción: -----

Emitido a: Isabel Cordón Escobar

Unidad productiva: -----

Especie: ARABICA

Tipo de café: PERGAMINO

## PERFIL DE TAZA

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

**7.75 - Aroma**  
Azúcar(1), Azúcar Morena(1), Caramelo(1), Chocolate(1), Ciruela (1)

**8.00 - Sabor**  
Azúcar(1), Azúcar Morena(1), Caramelo(2), Chocolate(1), Ciruela(1), Lima(1), Miel(1), Naranja(2), Panela(1), Vainilla(1)

**7.91 - Acidez**  
Brillante(1), Cítrica(3), Naranja(1)

**7.91 - Balance**  
Buen balance(3)

**7.75 - Postgusto**  
Dulce(1), Medio(1), Prolongado(2)

**8.00 - Cuerpo**  
Completo(3)

**7.91 - Apreciación total**  
-----



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

**Punteo Final: 85.25**

## COMENTARIOS

Defectos/ comentarios: Aroma: Dulce(1)

Muestra no conforme: -----

Fecha de análisis: 2/18/2026

Fecha de emisión: 5/30/2026



**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 Standards. 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 reproducción 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 incluido dentro de entre informe de análisis.
6. Todo documento fuera del servidor Control\_Documentos(\nancgua05) y de la carpeta \Publicados se considera una copia no controlada.



Coffee period: 33

Lot: JAIME MORALES

Date: 2/16/2026

Location: -----

Issued to: Isabel Cordón Escobar

Company: -----

Especies: ARABICA

Coffee Class: PERGAMINO

**CUP PROFILE**

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

**7.75 - Frag**  
Sugar(1), Brown sugar(1), Caramel(1), Chocolate(1), Plum(1)

**8.00 - Flavor**  
Sugar(1), Brown sugar(1), Caramel(2), Chocolate(1), Plum(1), Lime(1),  
Honey(1), Orange(2), Panela(1), Vanilla(1)

**7.91 - Acidity**  
Bright(1), Citric(3), Orange(1)

**7.91 - Balance**  
Good balance(3)

**7.75 - Aftertaste**  
Sweet(1), Medium(1), Prolonged(2)

**8.00 - Body**  
Full-bodied(3)

**7.91 - Overall**



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

**Score: 85.25**

**COMMENTS**

Defects / comments: Aroma: Dulce(1)

Non-conforming sample: -----

Date of analysis: 2/18/2026

Date of issue: 5/30/2026



**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 determined conditions.
2. The sensory lab of Anacafé - Catación is not responsible for an 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(\\ancgua05) and the location \Publicados is considered a not controlled copy.