



| | | | | | | |
|----------------|-------------------|----------------|-------------------------|---------|-------------------|---------------------|
| CÓDIGO | 17179-3587 | | REALIZADO POR: FREYBERG | | | Oferta |
| Fecha | 26/11/2017 | Calidad | MEX. HG ORGANIC O | | Aprobación | Pre-embarque |
| Cliente | | Humedad | 12,50% | 275 SCS | SÍ NO | Almacén |

ATRIBUTOS C/C 07332/17

| Aroma | Sabor | Residual | Acidez | Cuerpo | Equilibrio | Taza limpia | Dulzor | Uniformidad | General | PUNTUACIÓN |
|-------|-------|----------|--------|--------|------------|-------------|--------|-------------|---------|------------|
| 8 | 8 | 7,5 | 7,5 | 8 | 8 | 8 | 7 | 7 | 7 | 76 |

| | | | | |
|-----------|-------------|-------------|------------|--------------|
| Flores | Chocolate | Débil | Delicada | Redondo |
| Hierba | Caramelo | Moderado | Moderada | Delicado |
| Fruta | Fruta | Largo | Alta | Ligero |
| Nuez | Nuez | Redondo | Media-alta | Medio |
| Caramelo | Hierba | Corto | Media | Completo |
| Chocolate | Vegetal | Astringente | Media-baja | Pesado |
| Vainilla | Flores | | Baja | Suave |
| Espicias | Cítrico | | | Creimoso |
| Madera | Baya | | | Aceitoso |
| Cítrico | Equilibrado | | | Bna estruct. |
| Humo | Jugoso | | | Aguado |
| | Complejo | | | Plano |
| | Fruto seco | | | Pobre |
| | Madera | | | |
| | Ahumado | | | |

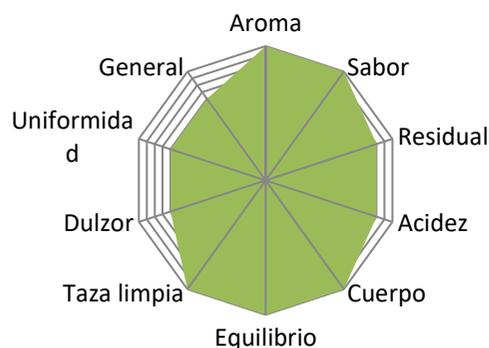
| | | | |
|-------------|----------------|-----------|--------------|
| Brillante | Ligero | | |
| Espumoso | Delicado | | |
| Muy limpia | Bien | | |
| Limpia | Natural | | |
| Amargo | Concentrada | | |
| Astringente | Tueste* | | |
| Terroso | Muy Claro | 65 | Excelente |
| Sucio | Claro | 60 | Muy Bien |
| | Medio Claro | 55 | Bien |
| | Medio | 50 | Certificable |
| | Medio Oscuro | 45 | Comercial |
| | Medio Oscuro++ | 40 | Bajo Muestra |
| | Oscuro | 35 | Bajo Muestra |
| | | | Ningún Grado |

| SISTEMA PUNTUACION | |
|--------------------|----------|
| Unico | 95 - 100 |
| Extraordinario | 90 - 94 |
| Excelente | 85 - 89 |
| Muy Bien | 75 - 84 |
| Bien | 70 - 74 |
| Certificable | |
| Comercial | 60 - 69 |
| Bajo Muestra | 50 - 59 |
| Bajo Muestra | 40 - 49 |
| Ningún Grado | < 40 |

| Criba | % | Defectos | | | |
|------------------------|------------|--------------|-------------|-------|--------|
| ANALIZADO EN 350 GRMS. | | | | | TIPO 3 |
| | | DEFECTOS | Nº DEFECTOS | TOTAL | % |
| 20 | | | | | |
| 19 | 15,1 | Negros | | | |
| 18 | 25,9 | Fermentados | 2 | 2 | 0,1 |
| 17 | 35,2 | Quebrados | 1 | 7 | 0,2 |
| 16 | 17 | Brocados | 1 | 6 | 0,3 |
| 15 | 5,3 | Blancos | 7 | 35 | 1,5 |
| 14 | 1,5 | Inmaduros | 11 | 53 | 2,3 |
| 13 | | Cerezas | | | |
| 12 | | | | | |
| 10 | | | | | |
| FONDO | | | | | |
| TOTAL | 100 | TOTAL | 22 | 103 | 4,4 |

Comentario:

tzs duro, limpio, ligero dulce, ligero amargo, equilibradas, uniformes



Tueste*:

GOOD TO FINE ROAST