



CÓDIGO	16420-3777		REALIZADO POR: FREYBERG			Oferta
Fecha	26/02/2018	Calidad	MEXICO DESCF. HG SC 16		Aprobación	Pre-embarque
Cliente		Humedad	11,90%	50 SCS	NO	Almacén

ATRIBUTOS C/C 03638/18

Aroma	Sabor	Residual	Acidez	Cuerpo	Equilibrio	Taza limpia	Dulzor	Uniformidad	General	PUNTUACIÓN
7,5	8	7,5	7	8	7,5	8	8	7	7,5	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	Muy Bien
Sucio	Claro	60	Bien
	Medio Claro	55	Certificable
	Medio	50	Comercial
	Medio Oscuro	45	Bajo Muestra
	Medio Oscuro++	40	Bajo Muestra
	Oscuro	35	Ningún Grado

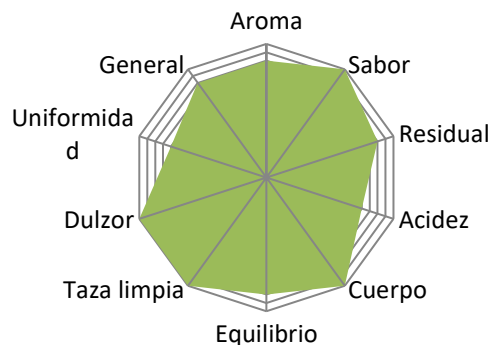
SISTEMA PUNTUACION	
Unico	95 - 100
Extraordinario	90 - 94
Excelente	85 - 89
Muy Bien	75 - 84
Bien	70 - 74
Certificable	
Comercial	60 - 69
Bajo Muestra	50 - 59
Bajo Muestra	40 - 49
Ningún Grado	< 40

Criba	%	Defectos			TIPO
ANALIZADO EN 350 GRMS.					
		DEFECTOS	Nº DEFECTOS	TOTAL	%
20					
19	17,7				
18	24,1	Negros			1
17	32,6	Fermentados			
16	22	Quebrados			
15	2,5	Brocados			
14	0,9	Blancos			
13		Inmaduros			
12		Cerezas			
10					
FONDO	0,2				
TOTAL	100	TOTAL	0	0	1

Comentario:

tzs suave, limpio, ligero dulces, ligero amargo, equilibradas, uniformes

MUESTRA SIN MATERIAS EXTRAÑAS.



Tueste*:

GOOD TO FINE ROAST