



ANDEAN COFFEE ROASTERS SAC

T'ika Coffee Perú

Lima, 24 de Julio del 2025

CERTIFICADO DE CALIDAD DE CAFÉ PILADO

N° DE REFERENCIA 009/07/2025

INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS OBTENIDOS

CLIENTE : JAVIER GALDOS
MUESTRA : PERGAMINO LAVADO
REFERENCIA : PERGAMINO M4
HUMEDAD : 11.3% RANGOS ADECUADOS DE 10.0% - 12.0%)
ACTIVIDAD DEL AGUA : 0.61 RANGOS 0.50 - 0.70) SEGÚN SCA
DENSIDAD : 743 GL **DENSIDAD MEDIA ALTA**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1) ANÁLISIS SENSORIAL (CATACIÓN)

En relación al análisis sensorial, la muestra presenta las siguientes características.
(Según Formato de la Asociación de Cafés Especiales de América, SCA)

FRAGANCIA	8.00
SABOR	7.75
SABOR RESIDUAL	7.75
ACIDEZ	7.75
CUERPO	7.75
BALANCE	7.75
UNIFORMIDAD	10.0
TAZA LIMPIA	10.0
DULZURA	10.0
GENERAL	7.75
DEFECTOS :	0
PUNTAJE TOTAL	84.5

OBSERVACIONES:

- El café presenta una fragancia de panela, aroma de vainilla, presenta sabores de caramelo, vainilla con fondos de miel y ligeras notas florales, tiene una acidez jugosa, cuerpo medio terso, base caramelizada, tazas limpias.
- **Pergamino:** PARA USO DE GRADO ESPECIAL / Ó GRADO 1 ESO DEPENDERÁ DE LAS ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE
- **Tipo de taza:** EXCELENTE
- Ver el tipo de grado página 2



ANDEAN COFFEE ROASTERS SAC

T'ika Coffee Perú

2) ANÁLISIS DE GRANULOMETRÍA;

EL ANÁLISIS DE RENDIMIENTO SE REALIZA ENTRE 350 GR A 500 GRAMOS RANGOS PERMITIDOS POR LA NTP DE CAFÉ PERGAMINO - SE REALIZA SOBRE LA MALLA#15

PERGAMINO CON OLOR LIMPIO

RENDIMIENTO SOBRE MALLA 15		
EXPORTABLE MALLA 15	337.8 GR	75.07%
DESCARTE	10.6 GR	2.36%
FONDO (MALLA 14)	20.2 GR	4.48%
CÁSCARA	81.4 GR	18.09%
TOTAL	450 GR PERGAMINO	100%
OBSERVACIONES	PERGAMINO APTO PARA GRADO ESPECIAL - A 5 DEFECTOS SECUNDARIOS	
DEFECTOS TUESTE 100 GR	5 QUAKERS (INMADUROS)	
TIPO O GRADO	RENDIMIENTO ESPECIAL (VER QUAKERS)	

3) OBSERVACIONES GENERALES:

- El café tiene una apariencia verde saludable, una humedad dentro de los rangos permitidos, conservar en lugares óptimos para que no pierda la calidad en el tiempo. Varios granos agrios.
- El tostado se obtuvo las 8-24 horas de reposo previas a la catación según protocolo SCA.
- Cabe resaltar que un café especial es aquel café que cuenta con una taza superior a 80 pts con una granulometría únicamente 5 defectos secundarios en verde, un grano limpio y seco.
- Debe presentar en 100 gramos tostados cero Quakers (inmaduros) según los estándares del SCA.
- "Un café especial no solamente es la taza" debe cumplir con los estándares establecidos según la norma SCA. " y **norma técnica Peruana NTP 209.311:2019 de Cafés Especiales.**
- Mantener el grano en mejores condiciones de almacenamiento para no perder la calidad final del resultado.

NOTAS

- El resultado es válido solo para la muestra entregada al laboratorio por el cliente.
- Este resultado es válido para una catación bajo protocolos SCA más NO un perfil de tueste.
- Este resultado tiene una validez de 30 días hábiles.



Q Grader

Enid Esquivel Masis

Catadora Q-Grader

Tostadora | Barista

Se prohíbe la alteración de datos, divulgación total o parcial de este documento por cualquier medio digital. Cualquier intento de publicación sin autorización, constituirá una violación de nuestros derechos, que serán sancionados por la ley.