

Reporte Analisis Sensorial

DATOS GENERALES:

Productor / Institución: **ANGEL DANIEL RODRIGUEZ FUNEZ**

Fecha: **5/6/2020**

Aldea: **SAN MATIAS**

Municipio: **GUAJIQUIRO**

Departamento: **LA PAZ**

Variedad: **LEMPIRA**

Altura: **1800**

Año Cosecha: 2019 - 2020

RESULTADOS OBTENIDOS

NOTA FINAL

86.50



Fragancias / Aromas:

CARAMELO, CHOCOLATE

CITRICO, DULCE

Sabores:

PANELA, CITRICO

FRUTOS SUAVES, CARAMELO

Puntaje Total	Descripción de la Especialidad	Clasificación
95-100	Ejemplar o Unico	Especialidad Súper Premio
90-94	Extraordinario	Premio a la Especialidad
85-89	Excelente	Especialidad
80-84	Muy Bueno	Premio
75-79	Bueno	Calidad Usual Buena
70-74	Pasable	Calidad Media
60-70		Grado de Cambio
50-60		Comercial
<40		Fuera de Grado

Observaciones

SELECCIÓN DE MUESTRAS PARA SUBASTA INTERNACIONAL DEL CAFÉ

EL PRESENTE RESULTADO NO REPRESENTA UN CERTIFICADO PARA LOTE DE CAFÉ DETERMINADO LA DO MARCALA



BEDER ARGUETA



CONTROL DE CALIDAD DO CAFÉ MARCALA