

FICHA TÉCNICA N°	CTCC 022
ELABORADA POR	Ing. Ana Silgado
ÚLTIMA REVISIÓN	23/10/2022
PÁGINA	Página 1 de 2

**FICHA TÉCNICA CAFÉ DOHUDA
MEDIUM ROAST**



NOMBRE COMERCIAL	CAFÉ DOHUDA MEDIUM ROAST
NOMBRE CIENTÍFICO	Coffea Arabica
ORIGEN DEL PRODUCTO	Cultivado en Colombia
RANGO DE ALTITUD	1.500 – 1.800 msnm
VARIEDADES	Caturra, Colombia, Castillo, 2000, entre otras. El producto es una mezcla de las variedades.
TIPO DE EXPOSICIÓN	Sombra, semisombra y libre exposición.
RECOLECCIÓN DEL FRUTO	Manual, selectiva de frutos maduros.
PROCESO DE BENEFICIO	Cereza despulpada en proceso húmedo, fermentado, grano lavado en agua limpia y secado al sol y/o silo.
MÉTODO DE PROCESAMIENTO	Proceso de trilla y clasificación en equipos con inspección electrónica, mecánica y/o manual.

FICHA TÉCNICA N°	CTCC 022
ELABORADA POR	Ing. Ana Silgado
ÚLTIMA REVISIÓN	23/10/2022
PÁGINA	Página 2 de 2

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	<table border="1"> <thead> <tr> <th>ITEMS</th> <th>ATRIBUTOS</th> <th>PERFIL DE TAZA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>AROMA</td> <td>Frutal/cítrico</td> <td rowspan="4">Pueda variar de acuerdo a la estación.</td> </tr> <tr> <td>SABOR</td> <td>Balanceado</td> </tr> <tr> <td>CUERPO</td> <td>Medio</td> </tr> <tr> <td>TAZA</td> <td>Limpia</td> </tr> </tbody> </table>	ITEMS	ATRIBUTOS	PERFIL DE TAZA	AROMA	Frutal/cítrico	Pueda variar de acuerdo a la estación.	SABOR	Balanceado	CUERPO	Medio	TAZA	Limpia
	ITEMS	ATRIBUTOS	PERFIL DE TAZA										
	AROMA	Frutal/cítrico	Pueda variar de acuerdo a la estación.										
	SABOR	Balanceado											
	CUERPO	Medio											
TAZA	Limpia												
TOSTIÓN	Media / Media alta, o según solicitud.												
PUNTAJE TOTAL (SCAA)	80 - 82												
SELLOS	De Origen												
PRESENTACIONES DEL CAFÉ	Café tostado en grano y/o molido: Bolsa multicapa laminada en grandes y pequeños formatos, con sellos extremos centrales o laterales, con o sin fuelle y válvula desgasificadora unidireccional en 340, 500 gramos o según solicitud del cliente.												
ALMACENAMIENTO	Café tostado en grano y/o molido: Conservar el producto en su empaque original dentro de las cajas de cartón corrugado a temperaturas no mayores a 30°C grados y humedades máximas del 85%.												
VIDA ÚTIL	Café tostado en grano y/o molido: Hasta 12 meses a partir de la fecha de tosti3n, almacenado en las condiciones 3ptimas.												