

PRODUKT INFORMASJON



HUACA
QUMIR
— speciality coffee —

SINGLE ORIGIN - MONZON, HUANUCO, PERU

VARIANT : CATURRA, CATIMOR, GRAND COLOMBIA, BOURBON

DYRKNINGS HØYDE : 1850 - 2100 MOH

PROSESS : VASKET

DYRKERE: Montert av loter og småloter fra familiedrevne gårder i Huamalies og omegn i Monzón , Region Huanuco, Peru. Innhøstet juni-juli 2024.

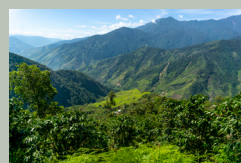
SMAKS NOTER : Floral, fersken, honning, sukkerrør, sjokolade, hint av sitrus. Juicy syrlighet. Silkeaktig fylde av lønnesirup med karamell finnish

TILGJENGELIGHET : Hele sekk á 69kg. Grainpro med jute.



Region Huánuco er et meget variert fylke sentralt plassert i Perú. Fra østsiden av Andes fjellene strekker det seg ned og inn mot utkanten av Amazonas. Regionshovedstaden som også heter Huánuco ligger på 1880 MOH med et behagelig og stabilt klima året rundt. Huánuco har lange tradisjoner, og kan skilte med noen av de (så langt kjente) eldste kulturene i Peru bla, Kotosh. Hver av byene og tettstedene i regionen har rik folkløse og festivaler. [Los Negritos de Huánuco](#) er et populært innslag med dans og fargerike drakter som foregår over i alle de omkringliggende stedene og pågår over et par uker. [Carapachos de Monzon](#) er en årlig festival som også viser tradisjonell dans. Kaffedyrking i Región Huánuco

foregår i forskjellige distrikter med hvert sitt unike mikroklima. De svale vindene fra Huascarán som trekker ned mot Monzón dalen, skydekket over Carpish, Cordillera Azul som passerer Hermilio Valdezán, men også områder som Cholon produserer kaffe av høy kvalitet.



Huaca Qumir Norge AS
Ryggeveien 215,
1570 Dilling

Org: 933 812 324
+47 40 89 22 99

www.huacqumir.no
hello@huacqumir.no

ANÁLISIS SENSORIAL DE MUESTRA DE CAFÉ

MUESTRA

C040

LUGAR Y FECHA DE EMISION

CLIENTE /RAZON SOCIAL

DIRECCION DEL SOLICITANTE

RUC DEL SOLICITANTE

CODIGO DE MUESTRA

CASERIO

DISTRITO

ALTURA DE LA FINCA

VARIEDAD

PROCESO DE FERMENTACION

MICROLOTE (Kg)

MUESTREO POR

FECHA DE RECEPCION DE MUESTRA

FECHA ANALISIS

LUGAR DEL ENSAYO

VOLUMEN DE LA MUESTRA (gr)

OBSERVACION

FOST

18/09/2024

AROMAS DE MONZON S.A.C

OTR.MANZANA MZA. 1 C.P. MONZON HUANUCO - HUAMALIES - MONZON

20607027855

HA002

C.P. MONZON

HUAMALIES

-

LAVADO

MUESTRA DE 350 GR

AROMAS DE MONZON S.A.C

30 DE JULIO DE 2024

5 DE AGOSTO DE 2024

CITE Agroindustrial Huallaga

350

LOS RESULTADOS DE ESTA EVALUACION, REPRESENTA A LOS 350 GR DE CAFÉ EN

PERGAMINO RECEPCIONADO

27702-1

CUADRO N° 2: RESULTADO DE EVALUACIÓN SENSORIAL DE CAFÉ DE CALIDAD

N°	FRAGANCIA	SABOR	SABOR RESIDUAL	ACIDEZ	CUERPO	UNIFORMIDAD	BALANCE	TAZA LIMPIA	DULZURA	PUNTAJE CATADOR	PUNTAJE TOTAL
1	7.75	7.75	8.00	8.00	8.00	10.00	8.00	10.00	10.00	7.75	85.25

ATRIBUTOS

NOTAS: FLORAL, DURAZNO, BASE: CARAMELO, MANTEQUILLA, FONDO: MIEL DE MAPLE, ACIDEZ: JUGOSO, CUERPO: SEDOSO, POSGUSTO: DURADERO

OBSERVACIONES

ESTANDARIZAR SU PROCESO DE COSECHA Y POSCOSECHA

Análisis Sensorial

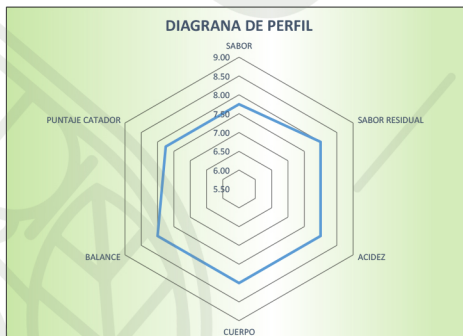
La evaluacion sensorial de café esta desarrollado bajo la metodologia SCA valorando las cualidades presente en cada atributo. Y

solo representa a la muestra evaluado, extraida del microlote , la metodologia de evaluacion esta validado bajo;

1.- SCA Protocols and Best Practices. Practices. Revised 2018. A Specialty Coffee Association Resource.

2.- Norma Técnica Peruana NTP209.311:2019. Cafés Especiales, Requisitos.

DIAGRAMA DE PERFIL

HENRRY ALVARADO AIVAR
CATADOR Q ARABICA GRADER

INFORME DE ENSAYO N° N° 01 - HAA

ANÁLISIS SENSORIAL DE MUESTRA DE CAFÉ

MUESTRA	C045
---------	------

LUGAR Y FECHA DE EMISION	18/09/2024
CLIENTE /RAZON SOCIAL	AROMAS DE MONZON S.A.C
DIRECCION DEL SOLICITANTE	OTR.MANZANA MZA. 1 C.P. MONZON HUANUCO - HUAMALIES - MONZON
RUC DEL SOLICITANTE	20607027855
CODIGO DE MUESTRA	HA007
CASERIO	C.P. MONZON
DISTRITO	HUAMALIES
ALTURA DE LA FINCA	-
VARIEDAD	-
PROCESO DE FERMENTACION	LAVADO
MICROLOTE (Kg)	MUESTRA DE 350 GR
MUESTREO POR	AROMAS DE MONZON S.A.C
FECHA DE RECEPCION DE MUESTRA	31 DE JULIO DE 2024
FECHA ANALISIS	05 DE AGOSTO DE 2024
LUGAR DEL ENSAYO	CITE Agroindustrial Huallaga
VOLUMEN DE LA MUESTRA (gr)	350
OBSERVACION	LOS RESULTADOS DE ESTA EVALUACION, REPRESENTA A LOS 350 GR DE CAFÉ EN PERGAMINO RECEPCIONADO
FOST	27904-1

CUADRO N° 2: RESULTADO DE EVALUACIÓN SENSORIAL DE CAFÉ DE CALIDAD

N°	FRAGANCIA	SABOR	SABOR RESIDUAL	ACIDEZ	CUERPO	UNIFORMIDAD	BALANCE	TAZA LIMPIA	DULZURA	PUNTAJE CATADOR	PUNTAJE TOTAL
1	8.00	8.00	8.00	8.13	8.00	10.00	8.13	10.00	10.00	8.00	86.25

ATRIBUTOS

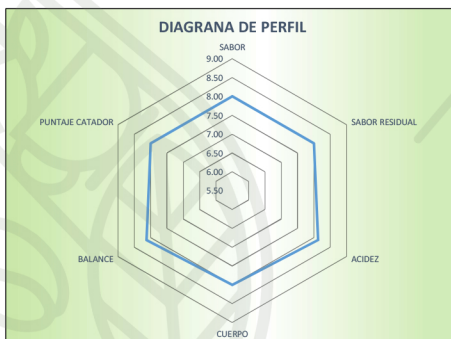
NOTAS: MIEL, ALBARICOQUE, BASE: NIPS, CHOCOLATE, CANELA, FONDO: CLAVO DE OLOR, ACIDEZ: MELOSO, CUERPO: SEDOSO, POSGUSTO: DURADERO

OBSERVACIONES

ESTANDARIZAR SU PROCESO DE COSECHA Y POSCOSECHA

Analisis Sensorial

La evaluacion sensorial de café esta desarrollado bajo la metodologia SCA valorando las cualidades presente en cada atributo. Y solo representa a la muestra evaluado, extraida del microlote , la metodologia de evaluacion esta validado bajo;
1.- SCA Protocols and Best Practices. Practices. Revised 2018. A Specialty Coffee Association Resource.
2.- Norma Técnica Peruana NTP209.311:2019. Cafés Especiales, Requisitos.



HENRRY ALVARADO AIVAR
CATADOR Q ARABICA GRADER

LABORATORIO ANALISIS FISICO Y SENSORIAL DE CAFE DEL CITEAGROINDUSTRIAL HUALLAGA

INFORME DE ENSAYO N° N° 01 - HAA

ANÁLISIS SENSORIAL DE MUESTRA DE CAFÉ

MUESTRA	C054
---------	------

LUGAR Y FECHA DE EMISION

CLIENTE /RAZON SOCIAL

DIRECCION DEL SOLICITANTE

RUC DEL SOLICITANTE

CODIGO DE MUESTRA

CASERIO

DISTRITO

ALTURA DE LA FINCA

VARIEDAD

PROCESO DE FERMENTACION

MICROLOTE (Kg)

MUESTREADO POR

FECHA DE RECEPCION DE MUESTRA

FECHA ANALISIS

LUGAR DEL ENSAYO

VOLUMEN DE LA MUESTRA (gr)

OBSERVACION

FOST

18/09/2024

AROMAS DE MONZON S.A.C

OTR.MANZANA MZA. 1 C.P. MONZON HUANUCO - HUAMALIES - MONZON

20607027855

HA011

C.P. MONZON

HUAMALIES

-

-

LAVADO

MUESTRA DE 350 GR

AROMAS DE MONZON S.A.C

15 DE AGOSTO DE 2024

16 DE AGOSTO DE 2024

CITE Agroindustrial Huallaga

350

LOS RESULTADOS DE ESTA EVALUACION, REPRESENTA A LOS 350 GR DE CAFÉ EN PERGAMINO RECEPCIONADO

28837-1

CUADRO N° 2: RESULTADO DE EVALUACIÓN SENSORIAL DE CAFÉ DE CALIDAD

N°	FRAGANCIA	SABOR	SABOR RESIDUAL	ACIDEZ	CUERPO	UNIFORMIDAD	BALANCE	TAZA LIMPIA	DULZURA	PUNTAJE CATADOR	PUNTAJE TOTAL
1	7.75	7.75	7.88	7.88	8.00	10.00	8.00	10.00	10.00	7.75	85.00

ATRIBUTOS

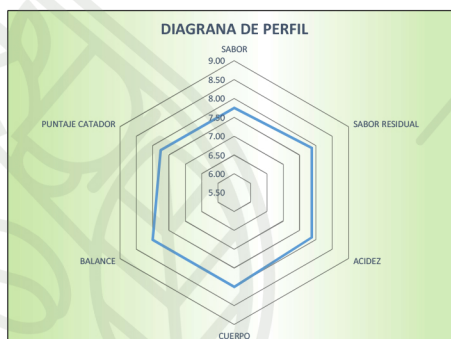
NOTAS: FLORAL, DURAZNO, BASE: MANTEQUILLA, CHOCOLATE FONDO: MIEL DE MAPLE, ACIDEZ: JUGOSO, CUERPO: SEDOSO, POSGUSTO: DURADERO

OBSERVACIONES

ESTANDARIZAR SU PROCESO DE COSECHA Y POSCOSECHA

Analisis Sensorial

La evaluacion sensorial de café esta desarrollado bajo la metodologia SCA valorando las cualidades presente en cada atributo. Y solo representa a la muestra evaluado, extraida del microlote , la metodologia de evaluacion esta validado bajo;
1.- SCA Protocols and Best Practices. Practices. Revised 2018. A Specialty Coffee Association Resource.
2.- Norma Técnica Peruana NTP209.311:2019. Cafés Especiales, Requisitos.



HENRRY ALVARADO AIVAR
CATADOR Q ARABICA GRADER

INFORME DE ENSAYO N° N° 01 - HAA

ANÁLISIS SENSORIAL DE MUESTRA DE CAFÉ

MUESTRA	C059
---------	------

LUGAR Y FECHA DE EMISION	18/09/2024
CLIENTE /RAZON SOCIAL	AROMAS DE MONZON S.A.C
DIRECCION DEL SOLICITANTE	OTR.MANZANA MZA. 1 C.P. MONZON HUANUCO - HUAMALIES - MONZON
RUC DEL SOLICITANTE	20607027855
CODIGO DE MUESTRA	HA016
CASERIO	C.P. MONZON
DISTRITO	HUAMALIES
ALTURA DE LA FINCA	-
VARIEDAD	-
PROCESO DE FERMENTACION	LAVADO
MICROLOTE (Kg)	MUESTRA DE 350 GR
MUESTREADO POR	AROMAS DE MONZON S.A.C
FECHA DE RECEPCION DE MUESTRA	10 DE SETIEMBRE DE 2024
FECHA ANALISIS	12 DE SETIEMBRE DE 2024
LUGAR DEL ENSAYO	CITE Agroindustrial Huallaga
VOLUMEN DE LA MUESTRA (gr)	350
OBSERVACION	LOS RESULTADOS DE ESTA EVALUACION, REPRESENTA A LOS 350 GR DE CAFÉ EN PERGAMINO RECEPCIONADO
FOST	32262-1

CUADRO N° 2: RESULTADO DE EVALUACIÓN SENSORIAL DE CAFÉ DE CALIDAD

N°	FRAGANCIA	SABOR	SABOR RESIDUAL	ACIDEZ	CUERPO	UNIFORMIDAD	BALANCE	TAZA LIMPIA	DULZURA	PUNTAJE CATADOR	PUNTAJE TOTAL
1	8.00	8.00	7.75	8.00	7.75	10.00	7.75	10.00	10.00	8.00	85.25

ATRIBUTOS

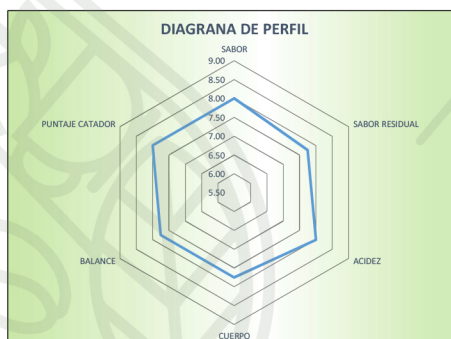
NOTAS: FLORAL, DURAZNO, BASE: MANTEQUILLA, CHOCOLATE FONDO: MIEL DE MAPLE, ACIDEZ: JUGOSO, CUERPO: SEDOSO, POSGUSTO: DURADERO

OBSERVACIONES

ESTANDARIZAR SU PROCESO DE COSECHA Y POSCOSECHA

Analisis Sensorial

La evaluacion sensorial de café esta desarrollado bajo la metodologia SCA valorando las cualidades presente en cada atributo. Y solo representa a la muestra evaluado, extraida del microlote , la metodologia de evaluacion esta validado bajo;
1.- SCA Protocols and Best Practices. Practices. Revised 2018. A Specialty Coffee Association Resource.
2.- Norma Técnica Peruana NTP209.311:2019. Cafés Especiales, Requisitos.



HENRRY ALVARADO AIVAR
CATADOR Q ARABICA GRADER