

Informe Técnico de Entrega



Cliente:	DIANA SUESCUN	Cliente ID:	310
Cotización:	SC- 2733	Fecha:	15/04/2026
O. producción:	OP- 1094	Fecha:	15/04/2026

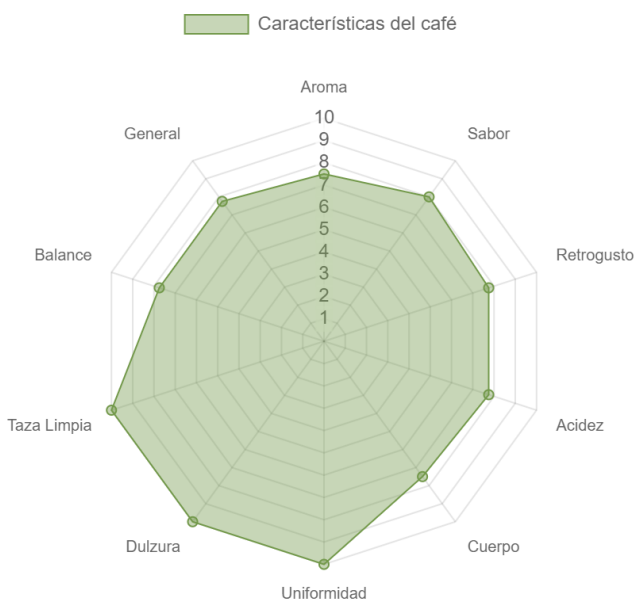
Resumen de Entrega

Uds.	Descripción	Codigo Lote	
50	Café tostado molido en presentación de 250 gramos. SCAA 84 - Europa (Tueste medio)	C160415	Entregado 12500



Aprobación para entrega (firma)

Lugar de Evaluación:	Synergy Coffee	Fecha:	13/04/2026	Analista de calidad:	Luz Nelly Umaña
Consecutivo del lote:	1053	Ubicación:	Bodega Trujillo - valle	Proceso / Variedad:	Lavado / Castillo
Origen:	Trujillo, valle del Cauca	Humedad:	11.6 %	Tamaño del grano:	>= 15/64"
Granos defectuosos:	Máximo 25 defectos por muestra de 350 g	Defectos primarios:	0 por muestra	Defectos secundarios:	Máximo 25 por muestra
Pureza del grano:	>= 99,5%	Color del grano:	verde claro uniforme	Olor:	Libre de olores extraños



Matriz de Atributos

Aroma	Uniformidad
7.5	10
Sabor	Dulzura
7.75	10
Retrogusto	T. limpia
7.75	10
Acidez	Balance
7.5	7.75
Cuerpo	General
7.75	8

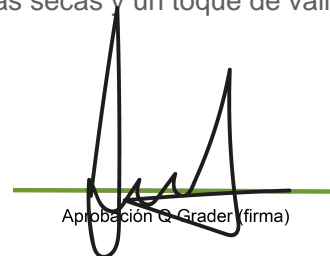
Final: 84

Atributos en taza:

Fragancia / Aroma: Panela, almendra, especias

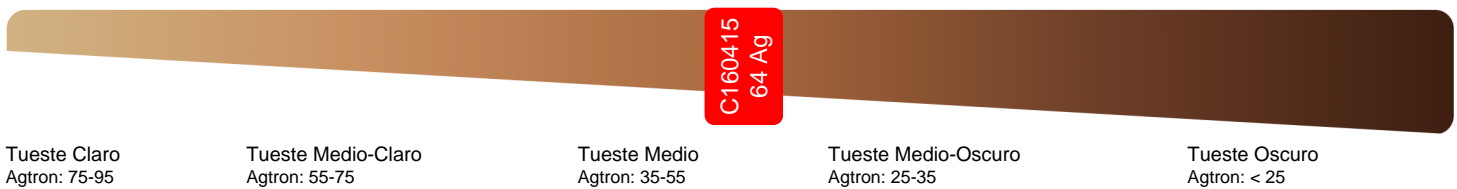
Notas: Miel, chocolate oscuro, acidez brillante, cuerpo medio sedoso, notas de frutas secas y un toque de vainilla. Residual jugoso y prolongado.

Aprobación Q Grader (firma)



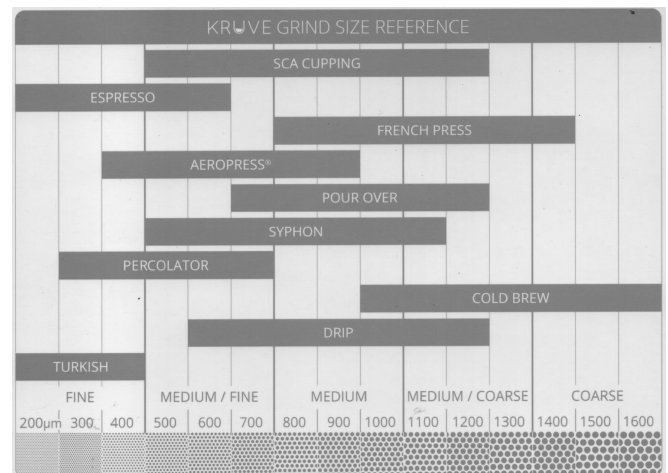
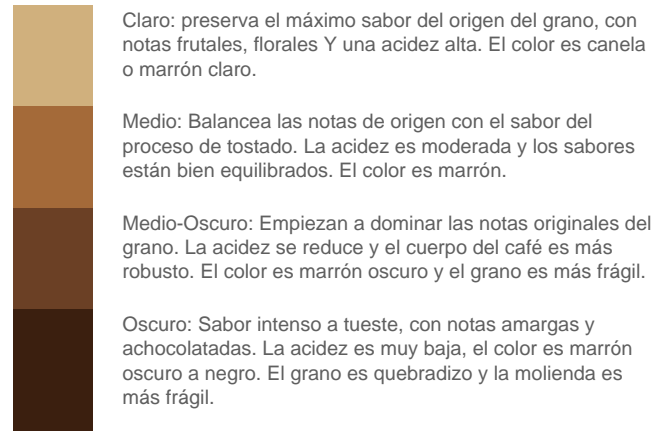
Lugar de Evaluación:	Synergy Coffee	Fecha:	18/04/2026
Cliente:	DIANA SUESCUN	Consecutivo del lote:	1053
Evaluador:	Luz Nelly Umaña	Humedad:	11.6 %
Variedad:	Castillo	Origen:	Trujillo, valle del Cauca
SCAA / Tueste	84 (Tueste medio)	Codigo Lote:	C160415

Escala Agrtron de Tostado de Café



Revisión de Calidad Post-Tueste

Parámetros de Verificación	
Color uniforme y adecuado al perfil de tueste	Cumple
Granos sin diferencias visibles en el color	Cumple
Nula presencia de aceites en la superficie del grano	Cumple
Ausencia de defectos durante la tosti3n, como tipping y scorching	Cumple
Eliminaci3n de quakers (granos que no se tuestan bien <=0.5%)	Cumple
Granos con la dureza y fragilidad correctas	Cumple
Aroma correcto del grano tostado	Cumple
Ausencia de aromas a quemado o carbonizado	Cumple
Desarrollo correcto del grano	Cumple
Notas de sabor y aroma de acuerdo a lo solicitado	Cumple
Balance entre acidez, cuerpo y dulzura	Cumple
Postgusto agradable y sin amargura	Cumple
Registro de la curva del tueste (tiempo, temperatura, perfil)	Cumple
MOLIENDA: 500 - 800 µm: 67%	
< 500 µm & > 300 µm: 25%	Cumple
< 300 µm: 8%	




Aprobaci3n tueste (firma)



FICHA TÉCNICA CAFÉ TOSTADO EN GRANO/ MOLIDO

Código: SC – QC – 01

Nombre Comercial	Sin Marca	
Zona de Producción	Trujillo, Valle del Cauca, Colombia	
Variiedad	Café 100% Arábigo - Variedad Castillo	
Norma Calidad	Excelso 0-25 // 12-60	
Altura del Cultivo	1.600 m.s.n.m.	
Producido por	Synergy Coffee SAS	
Empacado por	Synergy Coffee SAS	
Registro Sanitario Invima	NSA-0012789-2022	
Nº Inscripción Tostadora	FNC 1-0677-22	

Descripción del Producto:

Café tostado 100% arábigo variedad castillo, producido en fincas de Trujillo, Valle del Cauca, Colombia caracterizado por ser cultivado entre 1500 y 1850 metros sobre el nivel del mar, con una fermentación de 48 horas, un beneficio suave lavado y tueste medio y/o medio alto, 100% Café Colombiano. Café especial, obtenido a partir de la tosti3n por medio de la aplicaci3n de calor, de caf3 verde tipo exportaci3n, clasificado por granulometr3a (tama3o y forma del grano) ubicados sobre la malla n3mero 15, Tipo Europa. Color caf3 caracter3stico, nivel de tueste medio y/o medio alto, para el caso de caf3 molido encontrar3 un grado de molienda media – fina.

Características Sensoriales:

Detalles en el adjunto Informe de Valoraci3n de Calidad SCAA.

Presentaci3n Comercial:

Caf3 tostado molido / grano (12, 250, 340, 500, 1000, 2500 gramos).

Tipo:

Grano y/o Molido.

Información Nutricional:

Energía Kcal/100g 418,00
Proteína g/100g 13,40
Grasa total g/100g 10,40
Carbohidratos g/100g 67,60
Azúcares totales g/100g 2,20
Sodio mg/100g 31,00
Cafeína g/100g 0,70

Características Microbiológicas:

Ocratoxina No Detectado por las técnicas utilizadas HPLC: cromatografía líquida de alta eficiencia, UV: detección ultravioleta, FL: detección por fluorescencia, LC-MS-MS: cromatografía líquida acoplada a espectrometría de masas en tándem.

Instrucciones de uso y conservación:

Use agua filtrada a 90°C aproximadamente, por cada taza de 100ml de agua utilice de 8 a 12g (1 cucharada) de Café Molido. Los gramos de café utilizados pueden variar de acuerdo con el método de preparación usado. Almacenar a temperatura ambiente, una vez abierto el empaque selle nuevamente el café con ayuda del peel stick y almacénelo en recipientes herméticos en lugar más frío y seco disponible.

Porciones aproximadas por envase:

Tamaño del Empaque (g)	Porciones Aproximadas (10g - 12g/taza)
250	21 - 25
340	28 - 34
500	42 - 50
1000	84 - 100
2500	208 - 250

Condiciones de Conservación:

Consérvese en un lugar fresco seco y limpio. Después de abierto almacenar bien cerrado para preservar su aroma y sabor. No almacenar cerca de sustancias tóxicas, detergente, etc.

Grupo Poblacional :

Mayores de 14 años.

Vida Útil :

180 días a partir de la fecha de fabricación, en condiciones de almacenamiento, temperatura adecuadas de 20 a 25 °C; en el caso que se abra el producto y no sea utilizado en su totalidad, mantener el envase tapado.

Código de Barra :

No Aplica.

Especificaciones de Empaque :

Empaque primario: tipo de envase: Bolsa 4 PRO Trilaminada. Sellado: Superior, inferior y laterales. Válvula desgasificadora. Peel stick para el cierre una vez abierto el paquete.

