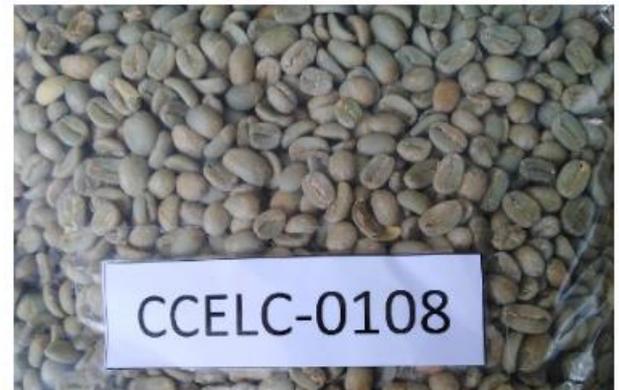


MUESTRAS DE CAFÉ

PREPARACIÓN



Manejo y Preparación

EL MANEJO Y PREPARACIÓN DE LAS MUESTRAS DENTRO DEL LABORATORIO DEBE SER METICULOSAMENTE OBSERVADO DADA LA IMPORTANCIA QUE ESTO CONLLEVA PARA UNA CORRECTA Y ADECUADA EVALUACIÓN.

Estándares establecidos

EN ESTE ESPACIO, DEDICADO A LA EXPOSICIÓN SOBRE LAS MUESTRAS QUE SE ENVÍAN AL CLIENTE O BROKER CON EL MOTIVO DE CERRAR UNA POSIBLE Y SEGURA TRANSACCIÓN, SE ENFATIZARÁ SOBRE EL MODO DE PREPARAR LAS MUESTRAS.

Estándares establecidos

TALES MUESTRAS DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN LO QUE CONOCEMOS COMO PREPARACIONES O GRADOS SEGÚN LA NTP, ÉSTA ES LA TABLA DE GREEN COFFEE CLASSIFICATION SYSTEM ELABORADA POR EL GREEN COFFEE ASSOCIATION.



WASHED ARABICA CHART

(EXCLUDING U.G.Q. COLOMBIANS)

SCHEDULE OF IMPERFECTIONS

**MAXIMUM OF 8 IMPERFECTIONS
EQUALS TYPE**
BEAN SIZE

Minimum 50% above 15 screen
Maximum 5% below 14 screen

Imperfections are based on a volume of 36 cubic inches (the contents of a cylinder 4" in diameter and 2 1/4" high or rectangular container of approximately 7 1/2" length x 4 1/2" width x 1 1/8" height).

- 1 **Full Black** equals 1 imperfection.
- 1 **Full Sour** equals 1 imperfection.
- 1 **Pod or Cherry** equals 1 imperfection.
- 5 **Shells** equal 1 imperfection.
- 5 **Broken or Cut** beans equal 1 imperfection.
- 2-5 **Partly Black** or **Partly Sour** beans equal 1 imperfection.
- 5 **Floater**s equal 1 imperfection.
- 3 **Small Sticks** equal 1 imperfection.
- 1 **Medium Stick** equals 1 imperfection.
- 1 **Large Stick** equals 2 to 3 imperfections depending upon the size of the stick. **Stones** are also in the same category as sticks.
- 2 to 3 **Hulls or Husks** equal 1 imperfection depending upon size.
- 2 to 3 **Parchments** equal 1 imperfection depending upon size.



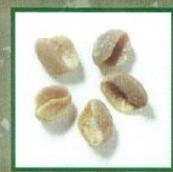
Full Black



Full Sour



Pod or Cherry



Shells



Broken or Cut



Partly Black



Partly Sour



Floaters



Small Sticks



Medium Stick



Large Stick



Small Stones



Medium Stone



Large Stone



Hulls or Husks



Parchments

Cafés Especiales

PARA LAS MUESTRAS DE CAFÉS ESPECIALES SE DEBERÁ TENER MUCHO CUIDADO CON LA PREPARACIÓN YA QUE EL PROTOCOLO ES BIEN CLARO EN ESTABLECER QUE SERÁ CERO DEFECTOS PRIMARIOS Y HASTA 5 DEFECTOS SECUNDARIOS DE ACUERDO AL SCA CLASSIFICATION SYSTEM.



SPECIALTY GRADE

No Category I Defects Allowed. No more than 5 Full Defects.



QUAKER

An unripe bean that does not fully develop during roasting.

STANDARD METHOD OF CLASSIFICATION

SAMPLE WEIGHTS:
Green Coffee – 350 grams | Roasted Coffee – 100 grams

GREEN COFFEE MOISTURE CONTENT:
Washed Coffee should be between 10 – 12% upon import.

SCENT OF THE GREEN COFFEE:
Coffee must be free of foreign odor.

BEAN SIZE:
No more than 5% variance from purchase contracted specification, measured by retention on traditional round-holed grading screens.

TABLE OF DEFECT EQUIVALENTS:

CATEGORY I DEFECTS	FULL DEFECT EQUIVALENTS	CATEGORY II DEFECTS	FULL DEFECT EQUIVALENTS
Full Black	1	Partial Black	3
Full Sour	1	Partial Sour	3
Dried Cherry/Pod	1	Parchment/ Pergamino	5
Fungus Damaged	1	Floaters	5
Foreign Matter	1	Immature/ Unripe	5
Severe Insect Damage	5	Withered	5
		Shell	5
		Broken/ Chipped/Cut	5
		Hull/Husk	5
		Slight Insect Damage	10

ROAST UNIFORMITY:
Specialty Grade – No quakers allowed

CUPPING METHODOLOGY:
Cupping is a professional technique for evaluating coffee's fragrance, aroma, taste, body and aftertaste. 150 milliliters of hot water are poured directly onto 8.25 grams of roast and ground coffee and allowed to steep. Using a large spoon, the coffee is stirred, sniffed, allowed to settle, then vigorously sipped at various temperatures to reveal its flavor characteristics.

FLAVOR CHARACTERISTICS:
Upon cupping, sample must exhibit distinctive attributes in the areas of taste, acidity, body and aroma as determined between buyer and seller. Must be free from faults and taints.



FULL BLACK BEAN
Predominately opaque black.



FULL SOUR BEAN
Predominately reddish or yellowish brown.



DRIED CHERRY/POD
Bean partially or fully enclosed in dark outer fruit husk.



FUNGUS DAMAGED BEAN
Exhibiting yellowish or brownish fungal attack.



FOREIGN MATTER
Any non-coffee item, such as sticks or stones.



SEVERE INSECT DAMAGE BEAN
With three or more insect perforations.



PARTIAL BLACK BEAN
Less than one-half opaque black.



PARTIAL SOUR BEAN
Less than one-half reddish or yellowish-brown.



**PARCHMENT/
PERGAMINO BEAN**
Partially or fully enclosed in dried parchment.



FLOATER BEAN
Light in color and low in density.



IMMATURE/UNRIPE BEAN
Underdeveloped and greenish with silverskin attached.



WITHERED BEAN
Lightish green bean with a wrinkled surface.



SHELL
Part of a malformed bean consisting of a cavity.



BROKEN/CHIPPED/CUT
A cut bean or fragment.



HULL/HUSK
Fragment of a dried cherry/pod.



SLIGHT INSECT DAMAGE BEAN
With less than three insect perforations.

GREEN COFFEE COLOR GRADIENT

Unroasted coffee's color ranges from a blue-green to a pale yellow depending upon origin, processing or age.



Blue-Green

Bluish-Green

Green

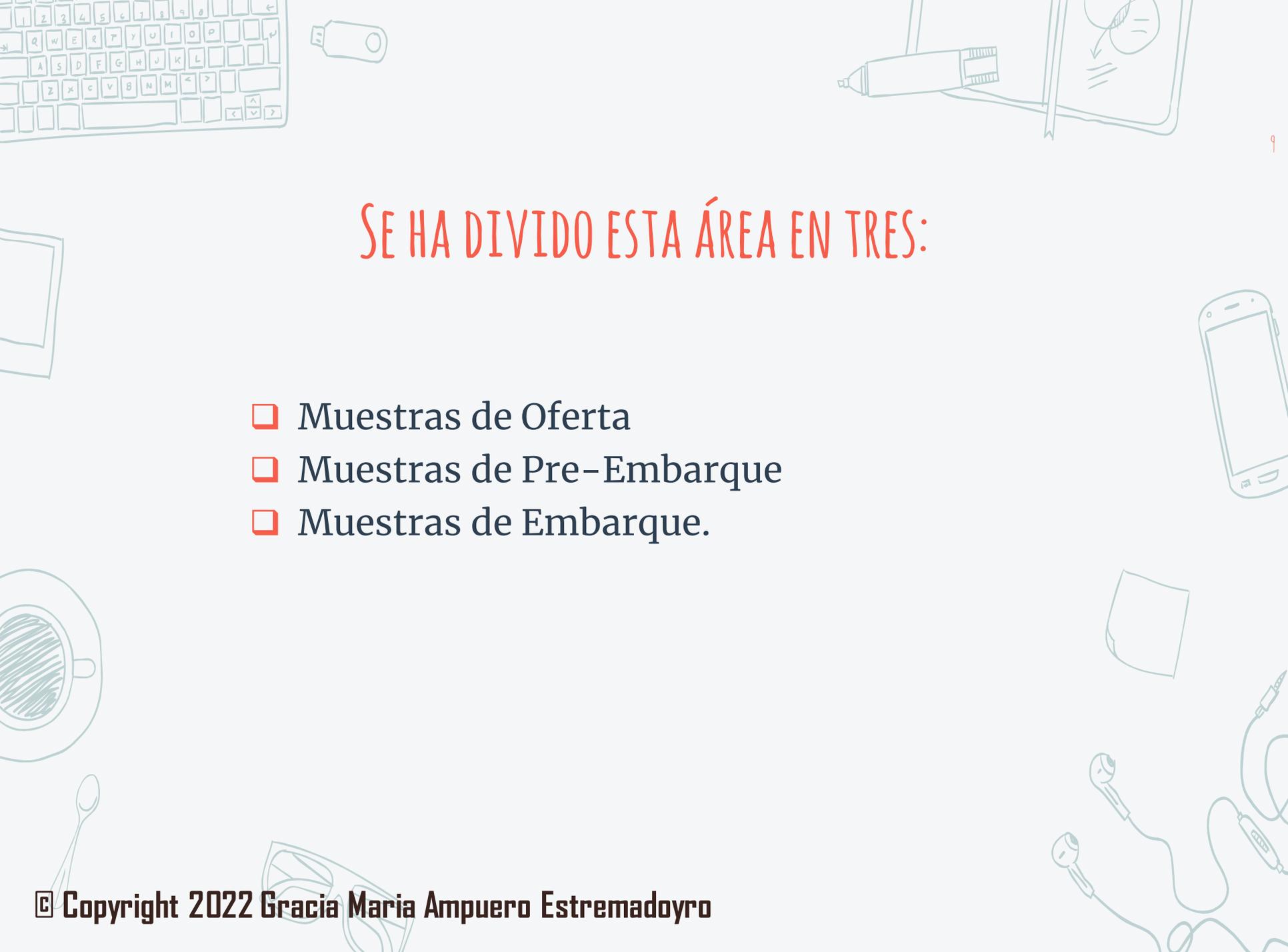
Greenish

Yellow-Green

Pale Yellow

Yellowish

Brownish



SE HA DIVIDIDO ESTA ÁREA EN TRES:

- Muestras de Oferta
- Muestras de Pre-Embarque
- Muestras de Embarque.

OFFERTA

OFERTA

Tomando en cuenta el modo de comercialización y la diversidad de productos que se pueden ofrecer hoy en día, esto es en cuanto al tipo y preparación, selección, clasificación por tamaño, apariencia física y características de la bebida los cuales deben ser bien definidos en los contratos.

Especificación de “calidad” en base descriptiva

FAQ (Fair average quality)

Calidad promedio justa (FAQ)

Esencialmente significa que el café será representativo de la calidad promedio de la cosecha, pero no existe un estándar definido para esto. Incluso el tostado implica que el café tostado no contendrá demasiados pálidos (granos amarillentos) y tendrá una apariencia razonablemente uniforme.

CC (Clean cup)

CC (Clean cup)

Taza limpia indica que la bebida no debe presentar ningún sabor impuro (defectos sensoriales) o desagradable, pero por lo demás no dice nada sobre la calidad de la taza.

Sin embargo, los compradores saben aproximadamente cuál debe ser la calidad de la taza y, por ejemplo, si la taza fuera completamente plana o sin vida, argumentarían que esto no es consistente con una calidad promedio.

Especificación en base de muestra

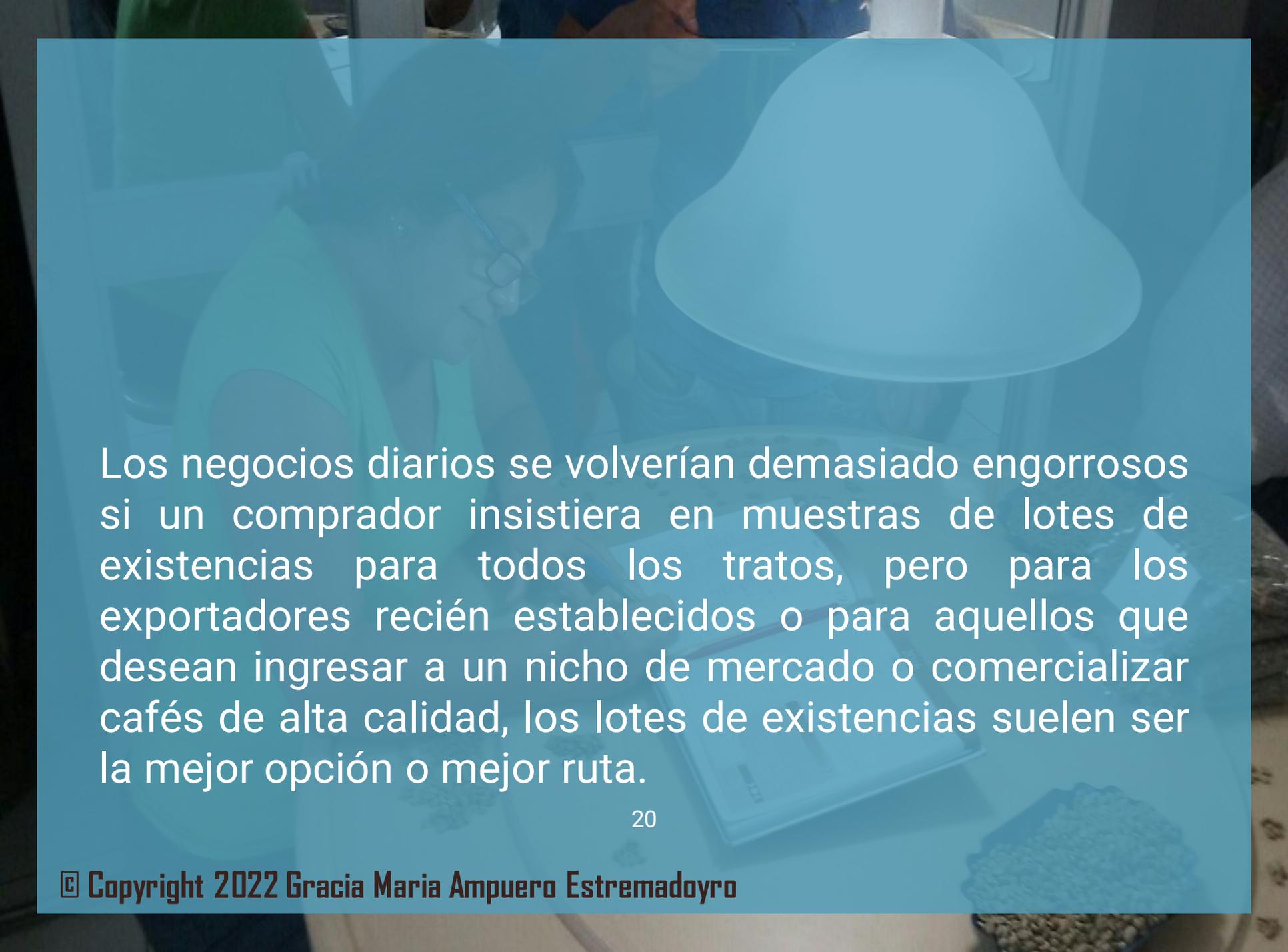
Sujeto a la aprobación de la muestra (SAS)

Esta es una forma de eliminar la mayor parte del riesgo de calidad inherente a la compra de café no visto de los vendedores/exportadores, ya que los compradores no están obligados a aceptar ningún envío que no hayan aprobado primero. SAS obliga al exportador a proporcionar una muestra de aprobación antes del envío. Hay tres posibilidades generalmente reconocidas.

Stock lot sample

Muestra de lote de inventario

Vender en muestra de lote de inventario evita posibles problemas de aprobación. La muestra representa un lote que ya está en stock, por lo que no debe haber discrepancias entre la muestra y el envío, incluido el tamaño de la zaranda o malla (incluso si no se estipuló el tamaño de la misma).

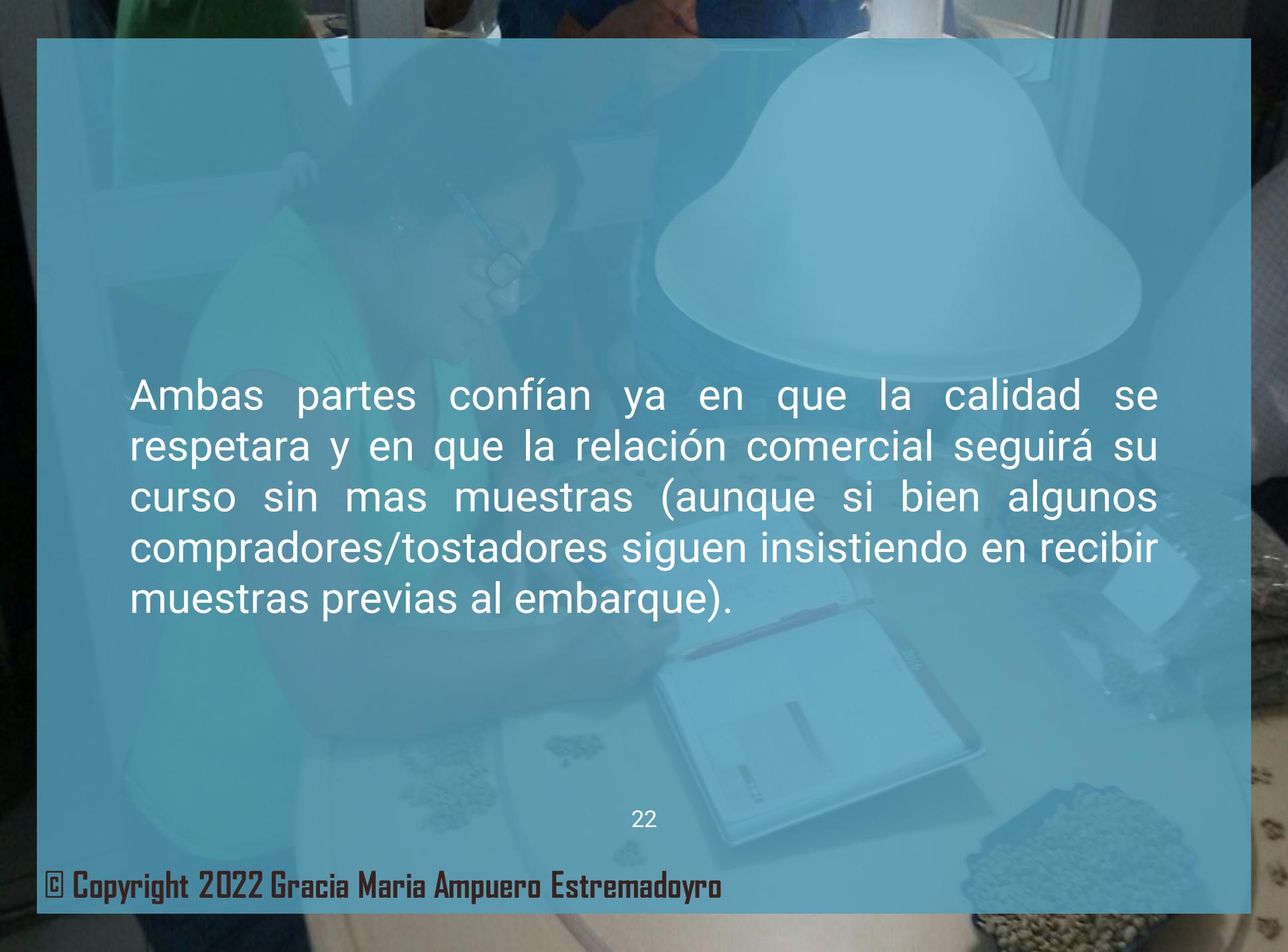
A person wearing a wide-brimmed hat and glasses is looking down at a laptop screen. The scene is overlaid with a semi-transparent blue filter. In the foreground, there are coffee beans and a small container. The background shows a person's hand holding a document.

Los negocios diarios se volverían demasiado engorrosos si un comprador insistiera en muestras de lotes de existencias para todos los tratos, pero para los exportadores recién establecidos o para aquellos que desean ingresar a un nicho de mercado o comercializar cafés de alta calidad, los lotes de existencias suelen ser la mejor opción o mejor ruta.

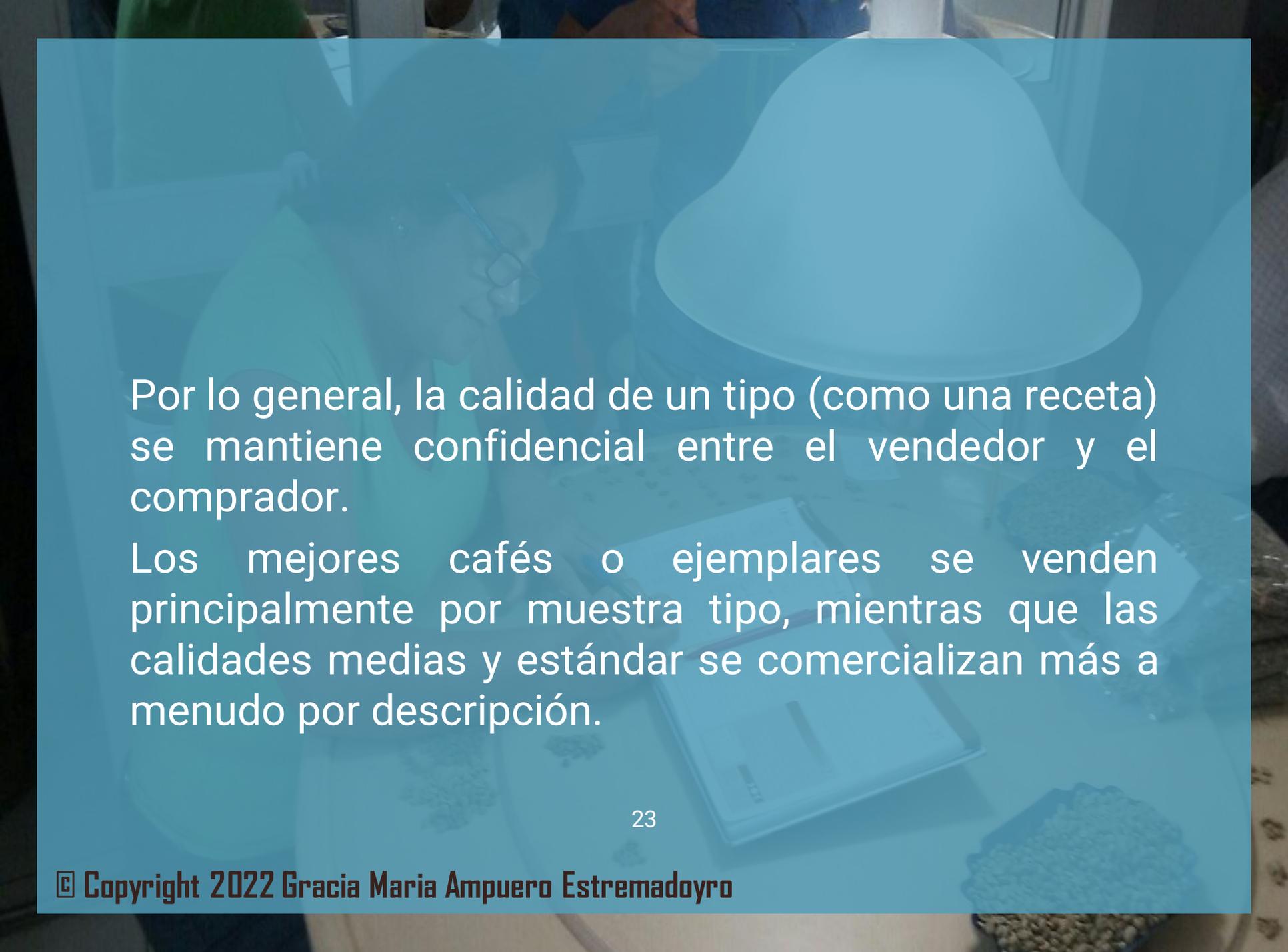
Type sample

Muestra tipo

Cuando se han realizado algunas transacciones satisfactorias, el comprador y el vendedor pueden convertir la calidad en cuestión en un determinado tipo.



Ambas partes confían ya en que la calidad se respetara y en que la relación comercial seguirá su curso sin mas muestras (aunque si bien algunos compradores/tostadores siguen insistiendo en recibir muestras previas al embarque).



Por lo general, la calidad de un tipo (como una receta) se mantiene confidencial entre el vendedor y el comprador.

Los mejores cafés o ejemplares se venden principalmente por muestra tipo, mientras que las calidades medias y estándar se comercializan más a menudo por descripción.

PRE-EMBARQUE

Con este nombre se define a toda muestra que es enviada al cliente o su representante antes de enviar el café a puerto.

Esta muestra es condicionada dentro del contrato de compra-venta signado por las partes, el motivo de esta muestra se debe a que el cliente habrá solicitado la verificación del café a embarcarse y su previo conocimiento de lo que recibirá en puerto de destino.

Subject to approval of sample, preshipment sample SAS PSS

Sujeto a la aprobación de la muestra previa al envío

El contrato está sujeto a la aprobación del comprador de la muestra previa al envío únicamente.

Subject to Approval of Sample, No Approval No Sale SAS, NANS

SAS, sin aprobación no hay venta

Si la muestra no es aprobada, el contrato se cancela automáticamente.

SAS, two or three samples for buyer's choice

SAS, dos o tres muestras a elección del comprador

Cuando los requisitos de calidad del comprador son muy específicos, y para ahorrar tiempo, se pueden enviar varias muestras al mismo tiempo. Para evitar confusiones, dichos contratos deben estipular si se pueden enviar muestras repetidas o si la falta de aprobación significa que no hay venta.

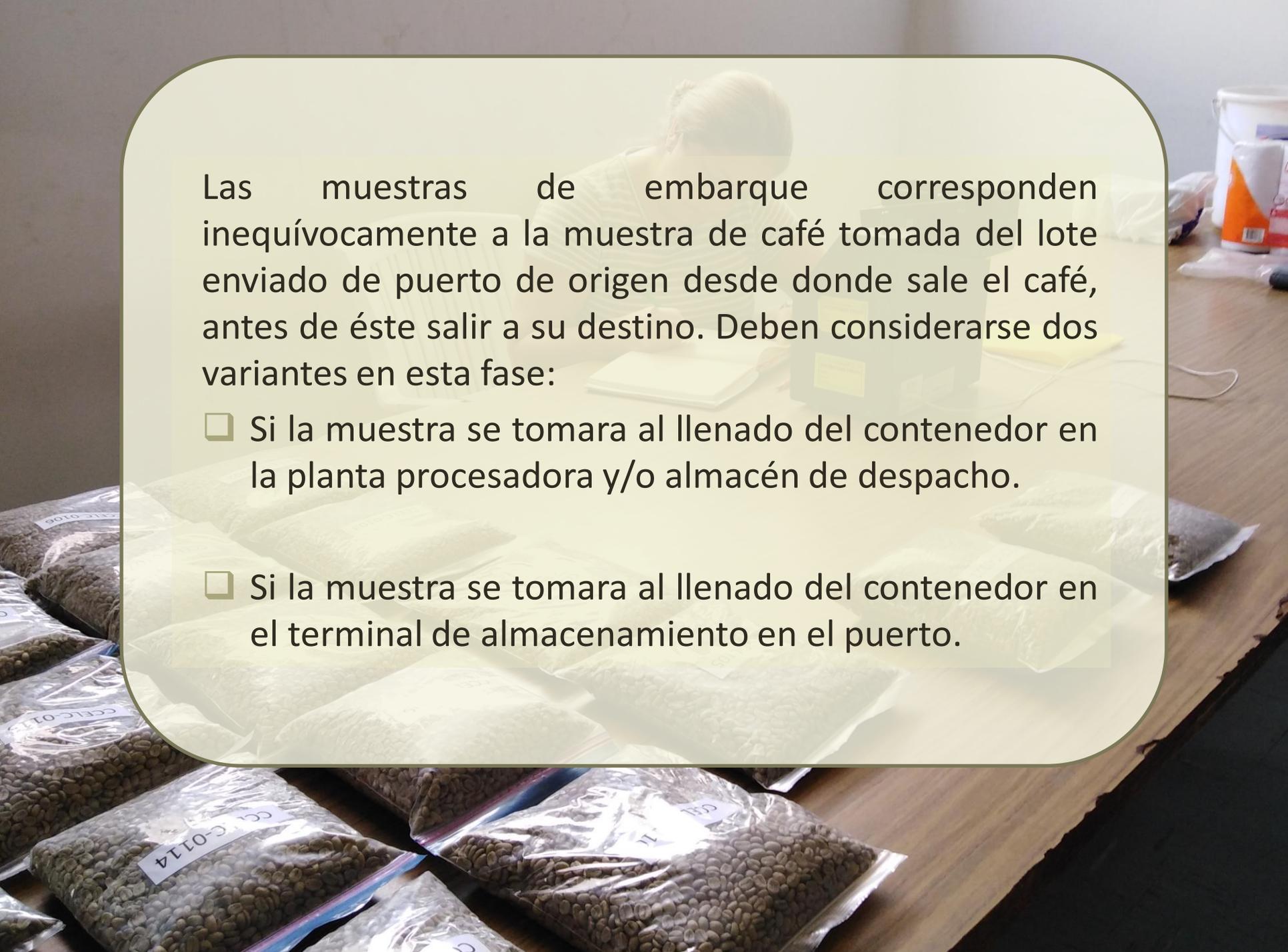
SAS, repeat basis

SAS, base repetida

Si se rechaza la primera muestra, se puede enviar una segunda o incluso una tercera muestra. A veces, el contrato mencionará cuántas muestras posteriores se pueden enviar.

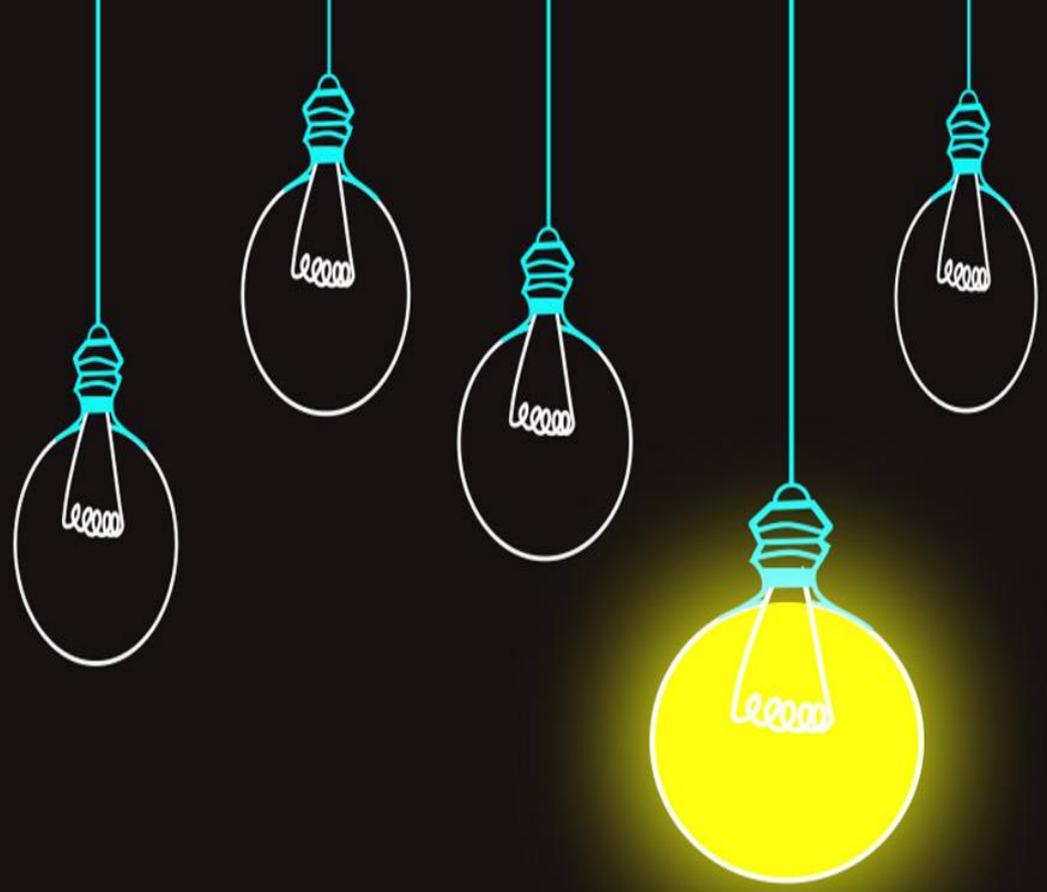
Esta opción brinda seguridad de máxima calidad sin poner en peligro el contrato de inmediato y funciona bien en relaciones duraderas.

EMBARQUE

A person is seated at a desk, working with coffee samples. The desk is covered with numerous clear plastic bags filled with coffee beans. Some bags have labels with alphanumeric codes like 'CC-C-0114'. A scale is visible on the desk, and the person appears to be weighing or organizing the samples. In the background, there are more coffee bags and a white container.

Las muestras de embarque corresponden inequívocamente a la muestra de café tomada del lote enviado de puerto de origen desde donde sale el café, antes de éste salir a su destino. Deben considerarse dos variantes en esta fase:

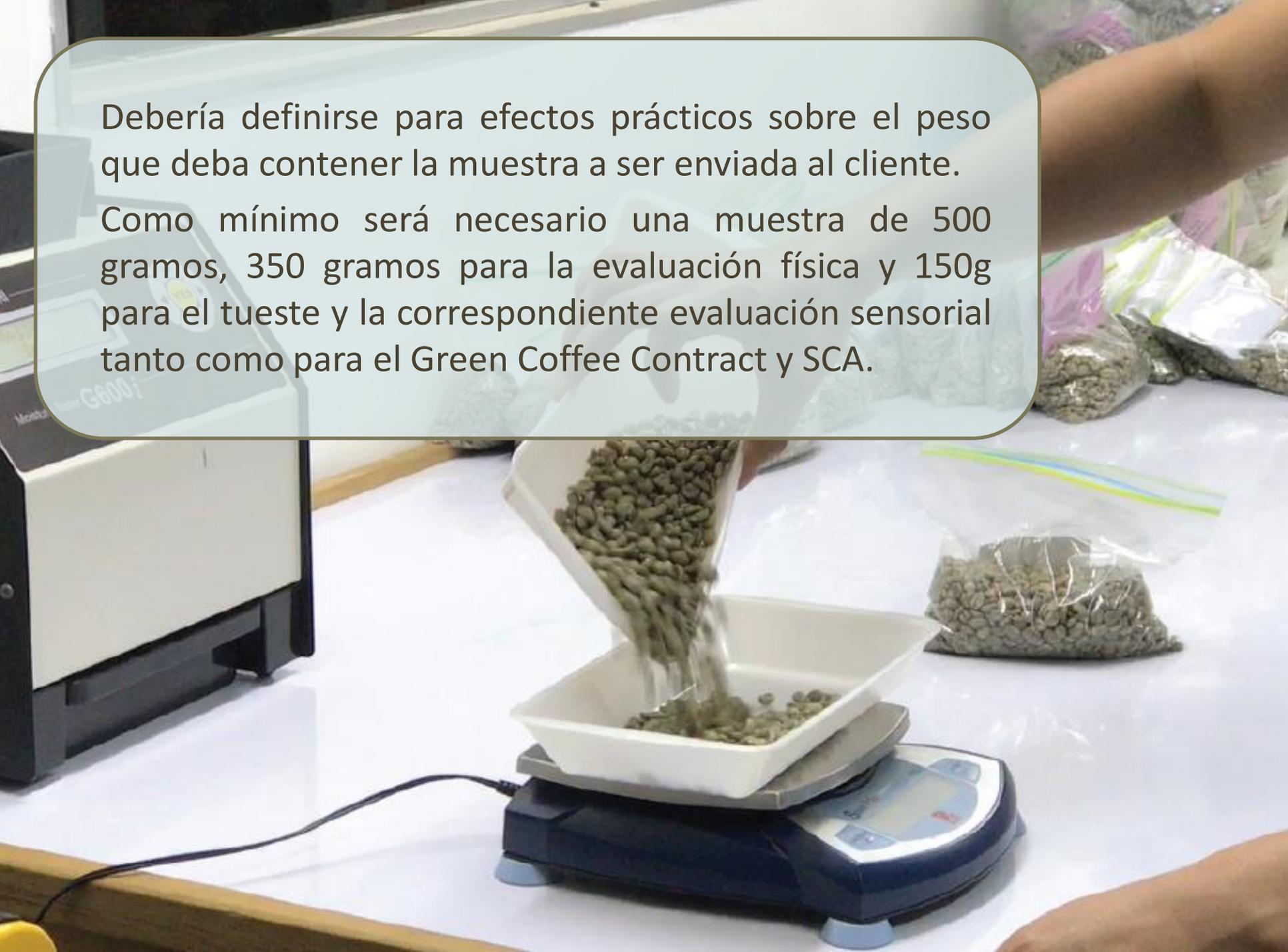
- Si la muestra se tomara al llenado del contenedor en la planta procesadora y/o almacén de despacho.
- Si la muestra se tomara al llenado del contenedor en el terminal de almacenamiento en el puerto.

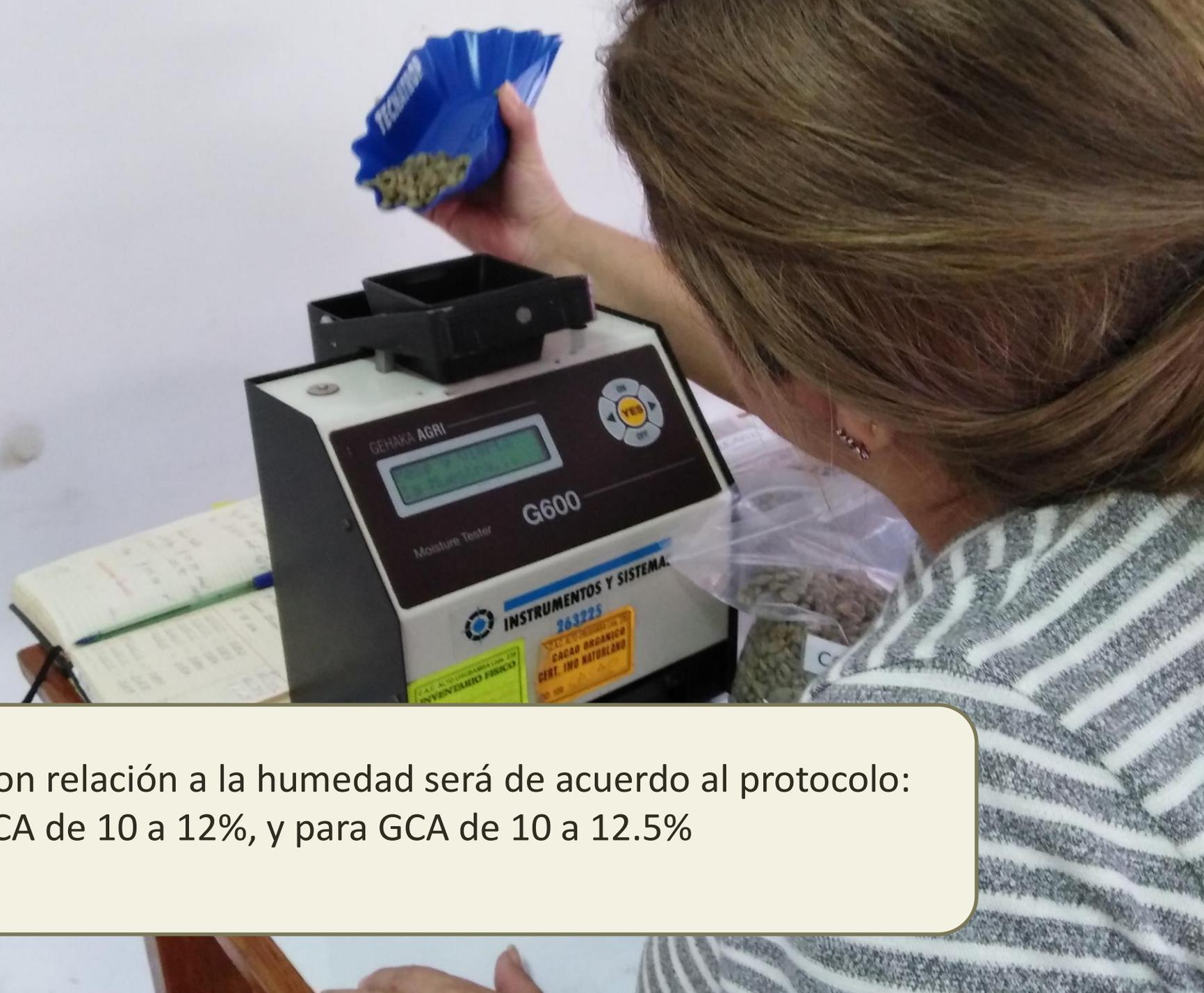


CONCLUSIÓN

Debería definirse para efectos prácticos sobre el peso que deba contener la muestra a ser enviada al cliente.

Como mínimo será necesario una muestra de 500 gramos, 350 gramos para la evaluación física y 150g para el tueste y la correspondiente evaluación sensorial tanto como para el Green Coffee Contract y SCA.





Con relación a la humedad será de acuerdo al protocolo:
SCA de 10 a 12%, y para GCA de 10 a 12.5%



Modelos de etiquetas

**COFFEE SAMPLE
ID N° EUROPE 001-17**

**SELLER: DISTRIBUIDORA EUROPERU
SAC**

TYPE : SPECIALTY 0 DEFECTS

**VARIETY: CATUAI, TYPICA, COSTA
RICA**

QUANTITY: 1 KILO SAMPLE



Gracias!