

FICHA TECNICA

EMPRESA	GOKI COFFEE
RUC	20604288941
DIRECCION	CAL.LOS LIBERTADORES NRO. 109 DPTO. 2 INT. 1 URB. LA COLINA CAJAMARCA- JAEN - JAEN - 06801
DENOMINACION DEL BIEN	Cafè Verde
NOVRE CIENTIFICO	Coffee Arábica
NOVRE DEL LOTE	CAFÉ CORDILLERA PILCO
VARIEDAD	BELND, TIPICA, CATURRA, CATIMOR, CATUAI
ORIGEN	PERÚ
REGION	LAMBAYEQUE
ALTITUD	1700 - 2400 ms.n.m
PROCESO	LAVADO
CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	Cafe de cordillera es un cafe de proceso lavado, realizando practicas de cosecha selectiva, realizando practicas de fermentación, provenientes de la producción de productores mixto tanto hombres como mujeres socias granos de café lavado de cosecha nueva y secado solar – secado bajo sombra. Bien desarrollado, mantenido en buena forma homogéneo. Producido en zonas estrictamente de altura. Bueno y excelente calidad en taza. Tamaño: Mayor a malla #14, según SCAA y NTP (Normas Técnicas Peruanas). Perfil de taza: notas floral, sabor canela roja, durazno, caramelo, acidez lima, buen cuerpo y post gusto chocolate blanco, con valoración superior a los 84 puntos en taza según protocolo SCAA. Preparación: Cero defectos primarios, 10 defectos secundarios. *Tabla de preparación de cafés especiales SCA. Humedad: 11 - 12%
ENVASE	En coordinación con el cliente según se determine en un mutuo acuerdo, en base a tipo de transporte de la mercancía y/o recomendaciones del exportador. Ejemplo: Bolsa especial Cropsto con 69 kg de café verde dentro de un saco de yute con marca.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	A temperatura ambiente, sin exposición a humedad o rayos solares, almacenado sobre pallets/ parihuelas.
REQUISITOS ESPECIFICOS PARA EL ETIQUETADO	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO NUMERO DE CONTRATO NUMERO DE LOTE DESTINO NUMERO ICO: (CODIGO EXPORTADOR) MARCA ORIGEN AÑO COSECHA PESO NETO
DISPONIBILIDAD	

PRODUCCIÓN		ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC
	COSECHA					X	X	X	X	X	X	X	
	EXPORTACIÓN	X				X	X	X	X	X	X	X	X