



FICHA TECNICA

EMPRESA	GOKI COFFEE
RUC	20604288941
DIRECCION	CALLOS LIBERTADORES NRO. 109 DPTO. 2 INT. 1 URB. LA OLLINACA IMA MARCA- JAEN- JAEN- 06801
DENOMINACION DEL BIEN	Café Verde
NOMBRE CIENTIFICO	Coffee Arábica
NOMBRE DEL LOTE	CAFÉ LOS BARBECHOS
VARIEDAD	BELIND, TIPICA, CATURRA, CATIMOR, CATUAI, PACAMARA
ORIGEN	PERU
REGION	CAJAMARCA/ CUTERVO
ALTITUD	1700- 2500 ms.n.m
PROCESO	LAVADO
CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	Café los barbechos es un café de proceso lavado, realizando practicas de cosecha selectiva, realizando practicas de fermentación, provenientes de la producción de productores mixto tanto hombres como mujeres socios cada grano de café lavado de cosecha nueva y secado solar – secado bajo sombra. Bien desarrollado, manteniendo 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: cítrico, sabor a chocolate, naranja, acaramelado, acidez cítrica dulce, cuerpo jugoso, post gusto dulce, con valoración 83 - 84 puntos en taza según protocolo SCAA Preparación: Cero defectos primarios, 12 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	
	EXPORTACIÓN	X				X	X	X	X	X	X	X	X