



ORGANISMO NACIONAL DE CERTIFICACIÓN DEL CAFÉ - ONCC

National Body for the Coffee Certification

CONSEJO NACIONAL DEL CAFÉ - CONACAFE

National Coffee Council

CERTIFICADO DE CALIDAD DE CAFÉ VERDE PARA LA EXPORTACIÓN - CCCE

Quality Certificate for Green Coffee Export

ONCC-RC-F-05

REVISION No.: 7:2018-01-25
ISO/IEC 17065

Fecha de emisión:
Issue date: 31/03/22

Válido hasta el:
Valid Until: 29/06/22

CCCE No.:
QCCE NO.: 261763581

Exportador: SAJONIA ESTATE COFFEE S.A

Exporter:

Cosecha:
Crop: 2021/2022

Dirección: KM 116 1/2 CARRETERA MANAGUA-MATAGALPA

Address:

Contrato No.: 001/2022

Contract No.:

El Organismo Nacional de Certificación del Café del Consejo Nacional del Café, República de Nicaragua; de acuerdo a su Esquema de Certificación, tipo 1b (ISO/IEC 17067), CERTIFICA que el lote café verde a exportarse está conforme con los requisitos de la norma NTON 03 025-11 para el *coffea arabica* o la norma NTON 03 104-17 para el *coffea canephora* (según lo declarado); con la Resolución CIC No. 420 y con los suyos propios. Por lo tanto es su calidad:

The National Body for the Coffee Certification of the National Coffee Council of Republic of Nicaragua; according to its Certification Scheme, type 1b (ISO/IEC 17067) CERTIFIES that the lot of green coffee to be export meets the requirements of standard NTON 03 025-11 for *coffea arabica* or standard NTON 03 10417 for *coffea canephora* (as stated below); with ICC Resolution 420 and its own. Therefore its is ist quality.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD Lote certificado No.: 017/411/086

Technical Specification of Quality

Batch certificate No.:

Calidad obtenida de la muestra extraída:

Obtained quality of the extracted sample:

Grano Estrictamente Duro (Strictly Hard Bean -SHB)

Cantidad de la cual ha sido extraída la muestra:

Quantity of which the sample has been extracted:

8.13 Sacos de 69 Kilogramos: 12.20 quintales (~46Kg)
Bags of 69 Kg Short hundredweight (~46 Kg)

Proceso de elaboración:

Elaboration process:

VIA HUMEDO

Beneficio:

Benefice name and location:

BENEFICIO SAJONIA ESTATE COFFEE

Tipo de Mercado:

Type of market:

A

Grado:

Grade:

PREMIUM GREEN COFFEE

Vía de Transporte:

Transportation:

TERRESTRE/MARITIMO

Ensayos Físicos*	
Physical Testing	
Color (Color grain):	Verde Aceituna
Olor (Smell grain):	Normal
Humedad (Moisture):	11.10 %
Defectos(defects):	3.8 (1.43%)
Tamaño (Size):	20-16 92.60% 15-14 7.40%
Tostado (Toasted):	Bueno

Ensayos Organolépticos (Catación)*			
Organoleptic Tests (Cupping)			
Fragancia/Aroma (Fragrance/Arome):	Muy Bueno	Dulzura (Sweetness):	Extraordinario
Sabor (Flavor):	Muy Bueno	Uniformidad (Uniformity):	Extraordinario
Resabio (Aftertaste):	Muy Bueno	Taza Limpia (Clean cup):	Extraordinario
Acidez (Acidity):	Muy Bueno	Puntaje Catador (Taster Score):	Muy Bueno
Cuerpo (Body):	Excelente		
Balance (Balance):	Muy Bueno	Defecto Taza (Defect cup):	Ausente

(*) Informe de Ensayos

LB22962-2

ICC Resolución 420

(Casilla 17 del Certificado de Origen)

S

Puntaje Final

83

(Final score)

Café Verde de la Especie

Green Coffee of the Species

Coffea arabica

FRANCISCO IGNACIO CUADRA MEJIA
ESPECIALISTA EN CERTIFICACION ONCC
ONCC/CONACAFE



Este documento contiene una página solamente.