



OFFICE NATIONAL DU CACAO ET DU CAFE  
NATIONAL COCOA AND COFFEE BOARD

No: 049/ONCC-LAB/AR-23

# GREEN COFFEE SENSORY ANALYSIS REPORT

## BULLETIN D'ANALYSE SENSORIELLE DE CAFE VERT

Requestor/Demandeur: INTAFRI COFFEE Origin/Origine **ELAK OKU (Ashley Farms)** Grade/Grade: **I** Qty/Qte:

Sampler / Échantillonneur: CHARLES Crop Time / Season: 2022 /2023 Lot Code / Code Lot: **15920223**

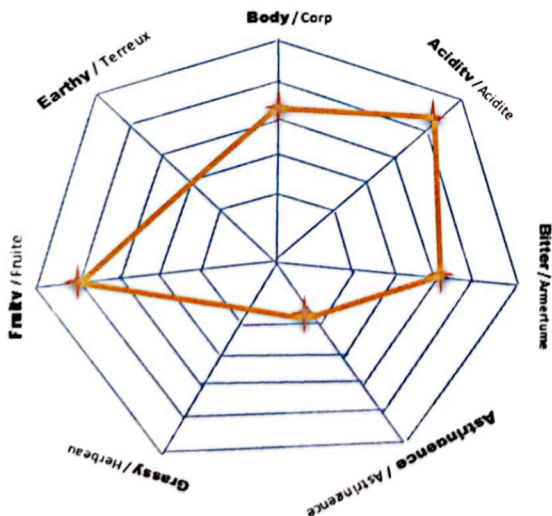
Sampling Date: **03/06/2023** Moisture: **11.5%** Date of Analysis: **06/06/2023**  
Date D'échantillonnage Humidité Date D'analyse

CATEGORY I / I	TOTAL DEFECTS / Défauts Totaux
Full Black / Entièrement Noire	0.0
Full Sour / Entièrement Aigre	0.0
Dried Cherry / Cerise	2.0
Fungus Damaged / Moisie	0.0
Severe Insect Damaged / Pique Scolytee	0.0
Foreign Matter / Matière Etranger	0.0
<b>TOTAL CATEGORY / Catégorie Total</b>	<b>2.0</b>

CATEGORY I / Catégorie I	TOTAL DEFECTS / Défauts Totaux
Partial Sour / Partialement Aigre	1.0
Parchment / Parchemin	1.0
Fungus Damaged / Moisie	0.0
Floater / Flotteur	1.0
Immature Unripe / Immature	2.0
Withered / Flétrie	2.0
Shell / Coaille	0.0
Broken Beans / Fèves Cassées	2.0
Hull Husk / Ecaille Cassée	0.0
Slight Insect Damaged / Piqué Scolytee legere	2.0
<b>TOTAL CATEGORY / Catégorie Total</b>	<b>11.0</b>

### CUP QUALITY / Qualité a la Tasse

Roast Level / Niveau de Torrefaction: **L** No of Quakers: **1.0**



### GENERAL CONCLUSION:

Fully washed GRADE I SPECIALTY Arabica with a pink grapefruit notes, chocolate and spicy aromas, medium high acidity with caramel and black tea flavor. Round smooth and creamy finish.

CUP SCORE / NOTE: **86.50 / 100**



Signature / Date: **08 JUN 2023**  
*Ndive Ngoni Charles*  
Inspecteur de Produits ASSERMENTER