



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

No: 052/ONCC-LAB/AR-23

GREEN COFFEE SENSORY ANALYSIS REPORT

BULLETIN D'ANALYSE SENSORIELLE DE CAFE VERT

Requestor/Demandeur: INTAFRI COFFEE Origin/Origine: **BAMENDA** Grade/Grade: I Qty/Qty: .

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

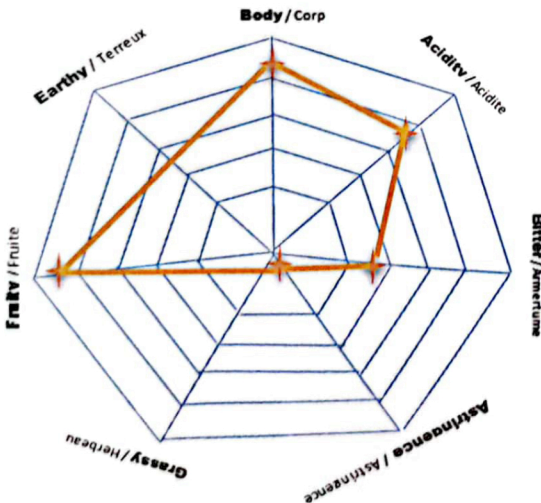
Sampling Date: 03/06/2023 Moisture: 11.1% Date of Analysis: 06/06/2023
Date D'échantillonnage Humidité Date D'analyse

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

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	0.0
Withered / Flétrie	2.0
Shell / Coaille	1.0
Broken Beans / Fèves Cassée	1.0
Hull Husk / Ecaille Cassée	0.0
Slight Insect Damaged / Piqué Scolytee legere	1.0
TOTAL CATEGORY / Catégorie Total	8.0

CUP QUALITY / Qualité a la Tasse

Roast Level / Niveau de Torrefaction: **L** N° of Quakers: **2.0**



GENERAL CONCLUSION:

Fully washed GRADE I SPECIALTY Arabica, very fruity, bold and sparkling citrus, lively acidity with a smooth texture and medium high body.

CUP SCORE / NOTE : **85.00 / 100**



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