



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

No: 054/ONCC-LAB/AR-23

GREEN COFFEE SENSORY ANALYSIS REPORT

BULLETIN D'ANALYSE SENSORIELLE DE CAFE VERT

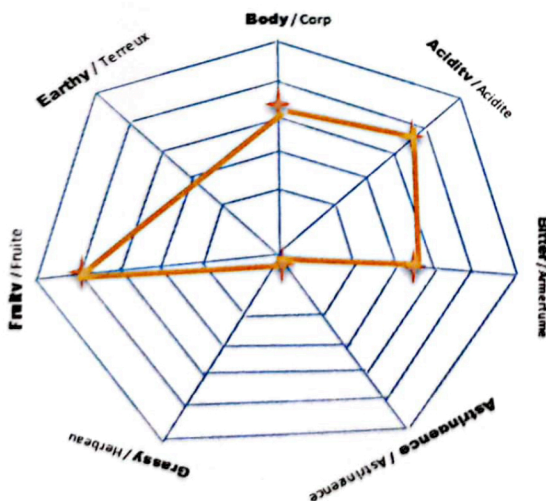
Requestor/Demandeur: INTAFRI COFFEE **Origin/Origine:** NGWAINKUMA **Grade/Grade:** I **Qty/Qte:**
Sampler / Échantillonneur: CHARLES **Crop Time / Season:** 2022 / 2023 **Lot Code / Code Lot:** 15920223
Sampling Date: 03/06/2023 **Moisture:** 11.1% **Date of Analysis:** 06/06/2023
Date D'échantillonnage 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
	0.0
Partial Sour / Partialement Aigre	0.0
Parchment / Parchemin	0.0
Fungus Damaged / Moisie	0.0
Floaters / Flotteur	0.0
Immature Unripe / Immature	1.0
Withered / Flétrie	1.0
Shell / Coaille	0.0
Broken Beans / Fèves Cassée	1.0
Hull Husk / Ecaille Cassée	0.0
Slight Insect Damaged / Piqué Scolytee legere	1.0
TOTAL CATEGORY / Catégorie Total	4.0

CUP QUALITY / Qualité a la Tasse

Roast Level / Niveau de Torrefaction: L **N° of Quakers:** 0.0



GENERAL CONCLUSION:

Fully washed GRADE I SPECIALTY Arabica, mild and spicy, full body, fruity and pronounced chocolate notes with exceptional and well balanced texture. Great cup.

CUP SCORE / NOTE: 88.50 / 100



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