



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

No: 050/ONCC-LAB/AR-23

GREEN COFFEE SENSORY ANALYSIS REPORT

BULLETIN D'ANALYSE SENSORIELLE DE CAFE VERT

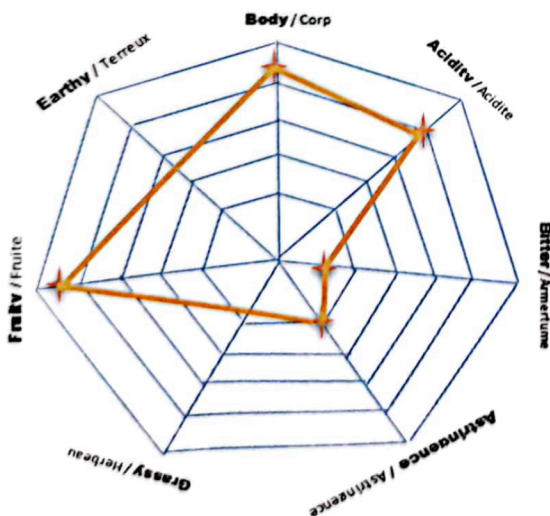
Requestor/Demandeur: INTAFRI COFFEE **Origin/Origine:** **BACU** **Grade/Grade:** I **Qty/Qte:** ...
Sampler /Échantillonneur: CHARLES **Crop Time /Season:** 2022 /2023 **Lot Code /Code Lot:** 15920223
Sampling Date: 03/06/2023 **Moisture:** 11.8% **Date of Analysis:** 06/06/2023
Date D'échantillonnage 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
TOTAL CATEGORY / Catégorie Total	2.0

CATEGORY I / Catégorie I	TOTAL DEFECTS / Défauts Totaux
	0.0
Partial Sour / Partialement Aigre	1.0
Parchment / Parchemin	0.0
Fungus Damaged / Moisie	0.0
Floaters / Flotteur	0.0
Immature Unripe / Immature	2.0
Withered / Flétrie	0.0
Shell / Coquille	1.0
Broken Beans / Fèves Cassée	2.0
Hull Husk / Ecaille Cassée	0.0
Slight Insect Damaged / Piqué Scolytee legere	2.0
TOTAL CATEGORY / Catégorie Total	8.0

CUP QUALITY / Qualité a la Tasse

Roast Level / Niveau de Torrefaction: **L** **N° of Quakers:** **1.0**



GENERAL CONCLUSION:

Fully washed GRADE I SPECIALTY Arabica characterized by a dazzling complex flavor, plum, black berry, well balanced and creamy full body texture with chocolaty and spicy clean finish

CUP SCORE / NOTE: 86.25 /100



Signature: *Adive Ngoni Charles*
 Date: 08 JUN 2023
 Directeur de Produits ASSERMENTER