



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

No: 046/ONCC-LAB/AR-23

# GREEN COFFEE SENSORY ANALYSIS REPORT

## BULLETIN D'ANALYSE SENSORIELLE DE CAFE VERT

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

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

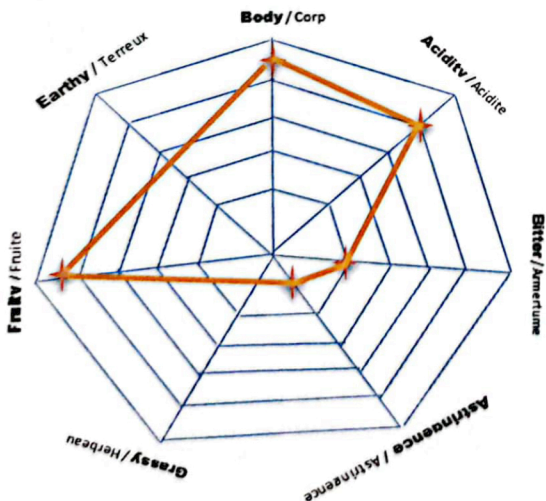
Sampling Date:  Moisture:  Date of Analysis:   
Date D'échantillonnage Humidité Date D'analyse

CATEGORY I / Catégorie 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
<b>TOTAL CATEGORY / Catégorie Total</b>	<b>0.0</b>

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
Floater / Flotteur	1.0
Immature Unripe / Immature	0.0
Withered / Flétrie	0.0
Shell / Coaille	0.0
Broken Beans / Fèves Cassée	3.0
Hull Husk / Eaille Cassée	0.0
Slight Insect Damaged / Piqué Scolytee legere	1.0
<b>TOTAL CATEGORY / Catégorie Total</b>	<b>5.0</b>

### CUP QUALITY / Qualité a la Tasse

Roast Level / Niveau de Torrefaction:  No of Quakers:



### GENERAL CONCLUSION:

Natural processed **GRADE I SPECIALTY** Arabica with very soft elegant jasmine intense floral flavor, bright acidity with a smooth and complex aroma.

**CUP SCORE / NOTE : 89.50 / 100**



*Naive Ngoni Charles*  
08 JUN 2023  
Inspecteur de Produits  
ASSERMENTER