

FICHA TECNICA

EMPRESA	FINCA EL MORITO S.R.L
RUC	20606758210
DIRECCION	Calle Tres Marías 125, Sector Linderos, Jaén, Cajamarca, Perú, 06801
PARTIDA ARANCELARIA	0901.11.90.00
DENOMINACIÓN DEL BIEN	Café verde
NOMBRE CIENTÍFICO	Coffee Arábica
NOMBRE DEL LOTE	BROTOS DORADOS
VARIEDAD	CATURRO AMARILLO
ORIGEN	Perú
ZONA / REGIÓN	Provincias de Jaén, Cutervo, San Ignacio, Departamento de Cajamarca.
ALTITUD	1700 - 2200 m.s.n.m
PROCESO	LAVADO
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:	Provenientes de granos de café lavado de cosecha nueva y secado solar – secado bajo sombra. Bien desarrollado, mantenido en buena forma homogéneo. Producido en zonas estrictamente de altura. Bueno y excelente calidad en taza. Tamaño: Mayor a malla #14, según SCAA y NTP (Normas Técnicas Peruanas). Perfil de taza: Floral, panela, miel de abeja, aguaymanto, manzanilla, anís, hierba luisa, jugoso, acidez media cítrica, complejo, puntaje superior a los 85 puntos en taza según protocolo SCAA. Preparación: Cero defectos primarios, 12 defectos secundarios. *Tabla de preparación de cafés especiales SCA. Humedad: 11 - 12%.
ENVASE	Según determine el cliente o mutuo acuerdo, en base a tipo de transporte de la mercancía y/o recomendaciones del exportador. Ejemplo: Bolsa especial Cropsto con 69 kg de café verde dentro de un saco de yute con marca.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	A temperatura ambiente, sin exposición a humedad o rayos solares, almacenado sobre pallets.
DURACIÓN EN ALMACÉN	12 meses a partir de la fecha de producción.
REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA ETIQUETADO	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO NUMERO DE CONTRATO NUMERO DE LOTE DESTINO NUMERO ICO: (CÓDIGO EXPORTADOR) MARCA ORIGEN AÑO DE COSECHA PESO NETO

DISPONIBILIDAD:

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC
Cosecha					X	X	X	X	X	X	X	
Exportación	X					X	X	X	X	X	X	X

FICHA TECNICA

EMPRESA	FINCA EL MORITO S.R.L
RUC	20606758210
DIRECCION	Calle Tres Marías 125, Sector Linderos, Jaén, Cajamarca, Perú, 06801
PARTIDA ARANCELARIA	0901.11.90.00
DENOMINACIÓN DEL BIEN	Café verde
NOMBRE CIENTÍFICO	Coffee Arábica
NOMBRE DEL LOTE	BROTOS DORADOS
VARIEDAD	BOURBON
ORIGEN	Perú
ZONA / REGIÓN	Provincias de Jaén, Cutervo, San Ignacio, Departamento de Cajamarca.
ALTITUD	1700 - 2200 m.s.n.m
PROCESO	LAVADO
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:	Provenientes de granos de café lavado de cosecha nueva y secado solar – secado bajo sombra. Bien desarrollado, mantenido en buena forma homogéneo. Producido en zonas estrictamente de altura. Bueno y excelente calidad en taza. Tamaño: Mayor a malla #14, según SCAA y NTP (Normas Técnicas Peruanas). Perfil de taza: Perfil floral, azúcar morena, jugo de caña, canela, clavo, jugoso, acidez media cítrica, complejo, valoración superior a los 85 puntos en taza según protocolo SCAA. Preparación: Cero defectos primarios, 12 defectos secundarios. *Tabla de preparación de cafés especiales SCA. Humedad: 11 - 12%.
ENVASE	Según determine el cliente o mutuo acuerdo, en base a tipo de transporte de la mercancía y/o recomendaciones del exportador. Ejemplo: Bolsa especial Cropsto con 69 kg de café verde dentro de un saco de yute con marca.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	A temperatura ambiente, sin exposición a humedad o rayos solares, almacenado sobre pallets.
DURACIÓN EN ALMACÉN	12 meses a partir de la fecha de producción.
REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA ETIQUETADO	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO NUMERO DE CONTRATO NUMERO DE LOTE DESTINO NUMERO ICO: (CÓDIGO EXPORTADOR) MARCA ORIGEN AÑO DE COSECHA PESO NETO

DISPONIBILIDAD:

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC
Cosecha					X	X	X	X	X	X	X	
Exportación	X					X	X	X	X	X	X	X

FICHA TECNICA

EMPRESA	FINCA EL MORITO S.R.L
RUC	20606758210
DIRECCION	Calle Tres Marías 125, Sector Linderos, Jaén, Cajamarca, Perú, 06801
PARTIDA ARANCELARIA	0901.11.90.00
DENOMINACIÓN DEL BIEN	Café verde
NOMBRE CIENTÍFICO	Coffee Arábica
NOMBRE DEL LOTE	BROTOS DORADOS
VARIEDAD	TYPICA MEJORADO
ORIGEN	Perú
ZONA / REGIÓN	Provincias de Jaén, Cutervo, San Ignacio, Departamento de Cajamarca.
ALTITUD	1700 - 2200 m.s.n.m
PROCESO	LAVADO
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:	Provenientes de granos de café lavado de cosecha nueva y secado solar – secado bajo sombra. Bien desarrollado, mantenido en buena forma homogéneo. Producido en zonas estrictamente de altura. Bueno y excelente calidad en taza. Tamaño: Mayor a malla #14, según SCAA y NTP (Normas Técnicas Peruanas). Perfil de taza: Floral, panela, bitter, hierba luisa, te negro, cuerpo cremoso, acidez media cítrica, complejo, puntaje superior a los 85 puntos en taza según protocolo SCAA. Preparación: Cero defectos primarios, 12 defectos secundarios. *Tabla de preparación de cafés especiales SCA. Humedad: 11 - 12%.
ENVASE	Según determine el cliente o mutuo acuerdo, en base a tipo de transporte de la mercancía y/o recomendaciones del exportador. Ejemplo: Bolsa especial Cropsto con 69 kg de café verde dentro de un saco de yute con marca.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	A temperatura ambiente, sin exposición a humedad o rayos solares, almacenado sobre pallets.
DURACIÓN EN ALMACÉN	12 meses a partir de la fecha de producción.
REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA ETIQUETADO	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO NUMERO DE CONTRATO NUMERO DE LOTE DESTINO NUMERO ICO: (CÓDIGO EXPORTADOR) MARCA ORIGEN AÑO DE COSECHA PESO NETO

DISPONIBILIDAD:

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC
Cosecha					X	X	X	X	X	X	X	
Exportación	X					X	X	X	X	X	X	X

FICHA TECNICA

EMPRESA	FINCA EL MORITO S.R.L
RUC	20606758210
DIRECCION	Calle Tres Marías 125, Sector Linderos, Jaén, Cajamarca, Perú, 06801
PARTIDA ARANCELARIA	0901.11.90.00
DENOMINACIÓN DEL BIEN	Café verde
NOMBRE CIENTÍFICO	Coffee Arábica
NOMBRE DEL LOTE	BROTOS DORADOS
VARIEDAD	CATUAÍ
ORIGEN	Perú
ZONA / REGIÓN	Provincias de Jaén, Cutervo, San Ignacio, Departamento de Cajamarca.
ALTITUD	1700 - 2200 m.s.n.m
PROCESO	LAVADO
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:	Provenientes de granos de café lavado de cosecha nueva y secado solar – secado bajo sombra. Bien desarrollado, mantenido en buena forma homogéneo. Producido en zonas estrictamente de altura. Bueno y excelente calidad en taza. Tamaño: Mayor a malla #14, según SCAA y NTP (Normas Técnicas Peruanas). Perfil de taza: Frutal, panela, frutos amarillos, anís, aguaymanto, jugoso, acidez cítrica, complejo, de valoración superior a los 85 puntos en taza según protocolo SCAA. Preparación: Cero defectos primarios, 12 defectos secundarios. *Tabla de preparación de cafés especiales SCA. Humedad: 11 - 12%.
ENVASE	Según determine el cliente o mutuo acuerdo, en base a tipo de transporte de la mercancía y/o recomendaciones del exportador. Ejemplo: Bolsa especial Cropsto con 69 kg de café verde dentro de un saco de yute con marca.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	A temperatura ambiente, sin exposición a humedad o rayos solares, almacenado sobre pallets.
DURACIÓN EN ALMACÉN	12 meses a partir de la fecha de producción.
REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA ETIQUETADO	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO NUMERO DE CONTRATO NUMERO DE LOTE DESTINO NUMERO ICO: (CÓDIGO EXPORTADOR) MARCA ORIGEN AÑO DE COSECHA PESO NETO

DISPONIBILIDAD:

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC
Cosecha					X	X	X	X	X	X	X	
Exportación	X					X	X	X	X	X	X	X