

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	SUPREME COFFEE
VARIEDAD	GEISHA
ORIGEN	Perú
ZONA / REGIÓN	Provincias de 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. Producidos en zonas estrictamente de altura y por un productor en específico, finca exclusiva del productor, que utiliza su propia metodología para dar como resultado atributos únicos y exóticos. Bueno y excelente calidad en taza. Tamaño: Mayor a malla #14, según SCAA y NTP (Normas Técnicas Peruanas). Perfil de taza: Sabor dulce, cardamomo, notas florales, vainilla, bayas, miel, acidez media cítrica, cuerpo jugoso, calificación superior a los 87 puntos en taza según protocolo SCAA. Preparación: Cero defectos primarios, 5 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	SUPREME COFFEE
VARIEDAD	MARSHALL
ORIGEN	Perú
ZONA / REGIÓN	Provincias de 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. Producidos en zonas estrictamente de altura y por un productor en específico, finca exclusiva del productor, que utiliza su propia metodología para dar como resultado atributos únicos y exóticos. Bueno y excelente calidad en taza. Tamaño: Mayor a malla #14, según SCAA y NTP (Normas Técnicas Peruanas). Perfil de taza: Floral, caramelo, miel de abeja, notas de manzanilla, anís, hierba luisa, sedoso, acidez media cítrica, complejo, puntaje superior a los 87 puntos en taza según protocolo SCAA Preparación: Cero defectos primarios, 5 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	SUPREME COFFEE
VARIEDAD	SYDRA
ORIGEN	Perú
ZONA / REGIÓN	Provincia de 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. Producidos en zonas estrictamente de altura y por un productor en específico, finca exclusiva del productor, que utiliza su propia metodología para dar como resultado atributos únicos y exóticos. Bueno y excelente calidad en taza. Tamaño: Mayor a malla #14, según SCAA y NTP (Normas Técnicas Peruanas). Perfil de taza: Sabor dulce, aromático, notas florales, notas frutales tropicales, frambuesa, miel, acidez media cítrica, cuerpo cremoso, calificación superior a los 87 puntos en taza según protocolo SCAA. Preparación: Cero defectos primarios, 5 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	SUPREME COFFEE
VARIEDAD	SUDAN RUME
ORIGEN	Perú
ZONA / REGIÓN	Provincia de 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. Producidos en zonas estrictamente de altura y por un productor en específico, finca exclusiva del productor, que utiliza su propia metodología para dar como resultado atributos únicos y exóticos. Bueno y excelente calidad en taza. Tamaño: Mayor a malla #14, según SCAA y NTP (Normas Técnicas Peruanas). Perfil de taza: Sabor dulce, aromático, notas florales, vainilla, granada, cereza, acidez media cítrica, cuerpo sedoso, calificación superior a los 87 puntos en taza según protocolo SCAA. Preparación: Cero defectos primarios, 5 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	SUPREME COFFEE
VARIEDAD	ARARA
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. Producidos en zonas estrictamente de altura y por un productor en específico, finca exclusiva del productor, que utiliza su propia metodología para dar como resultado atributos únicos y exóticos. Bueno y excelente calidad en taza. Tamaño: Mayor a malla #14, según SCAA y NTP (Normas Técnicas Peruanas). Perfil de taza: Sabor dulce, aromático, notas florales, maracuyá, carambola, miel, acidez media cítrica, cuerpo jugoso, calificación superior a los 87 puntos en taza según protocolo SCAA. Preparación: Cero defectos primarios, 5 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	SUPREME COFFEE
VARIEDAD	WUSH WUSH
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. Producidos en zonas estrictamente de altura y por un productor en específico, finca exclusiva del productor, que utiliza su propia metodología para dar como resultado atributos únicos y exóticos. Bueno y excelente calidad en taza. Tamaño: Mayor a malla #14, según SCAA y NTP (Normas Técnicas Peruanas). Perfil de taza: Sabor dulce, aromático, arándanos, vainilla, lavanda fresas, notas especiadas, acidez media cítrica, cuerpo jugoso, calificación superior a los 87 puntos en taza según protocolo SCAA. Preparación: Cero defectos primarios, 5 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	SUPREME COFFEE
VARIEDAD	GEISHA
ORIGEN	Perú
ZONA / REGIÓN	Provincias de Cutervo, San Ignacio - Departamento de Cajamarca.
ALTITUD	1700 - 2200 m.s.n.m
PROCESO	NATURAL
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. Producidos en zonas estrictamente de altura y por un productor en específico, finca exclusiva del productor, que utiliza su propia metodología para dar como resultado atributos únicos y exóticos. Bueno y excelente calidad en taza. Tamaño: Mayor a malla #14, según SCAA y NTP (Normas Técnicas Peruanas). Perfil de taza: Sabor dulce, cardamomo, notas florales, vainilla, bayas, miel, acidez media cítrica, cuerpo jugoso, calificación superior a los 87 puntos en taza según protocolo SCAA. Preparación: Cero defectos primarios, 5 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	SUPREME COFFEE
VARIEDAD	MARSHALL
ORIGEN	Perú
ZONA / REGIÓN	Provincias de Cutervo, San Ignacio - Departamento de Cajamarca.
ALTITUD	1700 - 2200 m.s.n.m
PROCESO	NATURAL
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. Producidos en zonas estrictamente de altura y por un productor en específico, finca exclusiva del productor, que utiliza su propia metodología para dar como resultado atributos únicos y exóticos. Bueno y excelente calidad en taza. Tamaño: Mayor a malla #14, según SCAA y NTP (Normas Técnicas Peruanas). Perfil de taza: Floral, caramelo, miel de abeja, notas de manzanilla, anís, hierba luisa, sedoso, acidez media cítrica, complejo, puntaje superior a los 87 puntos en taza según protocolo SCAA Preparación: Cero defectos primarios, 5 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	SUPREME COFFEE
VARIEDAD	SYDRA
ORIGEN	Perú
ZONA / REGIÓN	Provincia de San Ignacio - Departamento de Cajamarca.
ALTITUD	1700 - 2200 m.s.n.m
PROCESO	NATURAL
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. Producidos en zonas estrictamente de altura y por un productor en específico, finca exclusiva del productor, que utiliza su propia metodología para dar como resultado atributos únicos y exóticos. Bueno y excelente calidad en taza. Tamaño: Mayor a malla #14, según SCAA y NTP (Normas Técnicas Peruanas). Perfil de taza: Sabor dulce, aromático, notas florales, notas frutales tropicales, frambuesa, miel, acidez media cítrica, cuerpo cremoso, calificación superior a los 87 puntos en taza según protocolo SCAA. Preparación: Cero defectos primarios, 5 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