



ORGANISMO NACIONAL DE CERTIFICACIÓN DEL CAFÉ - ONCC

National Body for the Coffee Certification

CONSEJO NACIONAL DEL CAFÉ - CONACAFE

National Coffee Council

CERTIFICADO DE CALIDAD DE CAFÉ VERDE PARA LA EXPORTACIÓN - CCCE

Quality Certificate for Green Coffee Export

ONCC-RC-F-05

REVISION No.: 7; 2018-01-25
ISO/IEC 17065

Fecha de emisión: 10/07/19
Issue date:

Válido hasta el: 08/10/19
Valid Until:

CCCE No.:
QCCE NO.: 424848891

Exportador: ASOCIACION ALDEA GLOBAL JINOTEGA

Exporter:

Cosecha: 2018/2019
Crop:

Dirección: DE SODA EL TICO 400 METROS AL NORTE. JINOTEGA, NICARAGUA

Address:

Contrato No.: P181905B.
Contract No.:

El Organismo Nacional de Certificación del Café del Consejo Nacional del Café, República de Nicaragua; de acuerdo a su Esquema de Certificación, tipo 1b (ISO/IEC 17067), CERTIFICA que el lote café verde a exportarse está conforme con los requisitos de la norma NTON 03 025-11 para el *coffee arabica* o la norma NTON 03 104-17 para el *coffee canephora* (según lo declarado); con la Resolución CIC No. 420 y con los suyos propios. Por lo tanto es su calidad:

The National Body for the Coffee Certification of the National Coffee Council of Republic of Nicaragua; according to its Certification Scheme, type 1b (ISO/IEC 17067) CERTIFIES that the lot of green coffee to be export meets the requirements of standard NTON 03 025-11 for *coffee arabica* or standard NTON 03 10417 for *coffee canephora* (as stated below); with ICC Resolution 420 and its own. Therefore its is ist quality.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD Lote certificado No.: 017/191/1517
Technical Specification of Quality Batch certificate No.:

Calidad obtenida de la muestra extraída: Grano Cultivado Estrictamente en Altura (Strictly High Grow-SHG) - EP
Obtained quality of the extracted sample:

Cantidad de la cual ha sido extraída la muestra: 184.00 Sacos de 69 Kilogramos: 276.00 quintales (~46Kg)
Quantity of which the sample has been extracted: Bags of 69 Kg Short hundredweight (~46 Kg)

Proceso de elaboración: ORGANICO CERTIFICADO Beneficio: BENEFICIO ALDEA COFFEE
Elaboration process: Benefice name and location:

Tipo de Mercado: A Grado: PREMIUM GREEN COFFEE Vía de Transporte: MARITIMO
Type of market: Grade: Transportation:

Ensayos Físicos*	
Physical Testing	
Color (Color grain):	Verde Aceituna
Olor (Smell grain):	Normal
Humedad (Moisture):	11.88 %
Defectos (defects):	4.8 (1.63%)
Tamaño (Size):	20-16 93.30% 15-14 6.70%
Tostado (Toasted):	Bueno

Ensayos Organolépticos (Catación)*			
Organoleptic Tests (Cupping)			
Fragancia/Aroma (Fragrance/Arome):	Excelente	Dulzura (Sweetness):	Excelente
Sabor (Flavor):	Excelente	Uniformidad (Uniformity):	Excelente
Resabio (Aftertaste):	Excelente	Taza Limpia (Clean cup):	Extraordinario
Acidez (Acidity):	Excelente	Puntaje Catador (Taster Score):	Excelente
Cuerpo (Body):	Excelente		
Balance (Balance):	Excelente	Defecto Taza (Defect cup):	Ausente

(*) Informe de Ensayos
(*) Test Report

LB 51689

ICC Resolución 420
(Casilla 17 del Certificado de Origen)

S

Puntaje Final 82.75
(Final score)

Café Verde de la Especie
Green Coffee of the Species
Coffea arabica

FRANCISCO IGNACIO CUADRA MEJIA
ESPECIALISTA EN CERTIFICACION ONCC
ONCC/CONACAFE



Este documento contiene una página solamente.

Reperto San Juan Casa No.: 162. Del Gimnasio Hércules 2 cuadras al Sur. 2 cuadras al Este y 50 metros al Sur. M.D. Managua, Nicaragua. Telefax: (505) 2270 1457
Correos electronicos: ccalidad@oncc.conacafe.org.ni, gpya@oncc.conacafe.org.ni, muestrao@oncc.conacafe.org.ni. WebSite: http://www.oncc.conacafe.org.ni