



## Certificado Q<sup>1</sup>

Este certificado se otorga a cafés especiales usando el Sistema desarrollado por el **Coffee Quality Institute** de Estados Unidos y se da a aquellos cafés que cumplan con los siguientes requisitos:

- **En verde:** cero defectos de categoría 1 y hasta 5 defectos categoría 2. Humedad 10-12%
- **En tostado:** hasta 3 granos vanos al tueste
- **En análisis sensorial:** puntuación de 80 hacia arriba en una escala de 0 a 100 puntos del formato SCA.

Si la muestra enviada pasa todas las pruebas, el sistema del **Coffee Quality Institute** le otorga un certificado Q digital para el lote evaluado. Si no pasa todas las pruebas, el sistema le otorga un Reporte Técnico digital.

El certificado Q es un certificado avalado por el CQI y es reconocido a **nivel internacional**. El análisis se realiza por 3 catadores certificados y la catación es a ciegas por lo que da certeza a los procesos de análisis.

### PRECIOS VIGENTES 2020

USD\$220 por muestra de café verde.

---

<sup>1</sup> Los reportes no representan ninguna relación comercial ni acuerdo de venta con la AMCCE o con el CQI. Los reportes y certificados son derivados del análisis de la muestra enviada por la empresa, finca o productor en el entendido que ha sido debidamente preparada y es realmente representativa del lote al que pertenece. La AMCCE actúa de buena fe considerando que el café enviado es representativo del lote, que existe, y que la información proporcionada es verídica. La vigencia del reporte es limitada y sólo representa el estado de la muestra al momento de ser catada sin contemplar el futuro envejecimiento del café.



Para 3 muestras o más, se hace el 10% de descuento. El IVA ya está incluido. El pago se hace en pesos al tipo de cambio del día o en dólares en la cuenta correspondiente.

**Requisitos:**

- Para obtener una muestra se recomienda basarse en la **NMX-F-107-SCFI-2008**. El tamaño máximo del lote es el de un contenedor estándar, es decir de 250-300 sacos de 50-70 kg de café verde.
- Para el análisis se requieren **2 kilos de café verde** de una muestra representativa del lote. Deberá ser enviada a las oficinas de la AMCCE en Liverpool 91 Colonia Juárez y con el comprobante de pago por el análisis del café.
- La muestra debe ser entregada en bolsa de plástico libre de olores y sin etiqueta.
- Se debe dar de alta la muestra en el sistema del CQI. La AMCCE te orientará en el proceso.
- **Los análisis de café se programan para la última semana de cada mes según la demanda y el reporte tarda aproximadamente 5 días hábiles.**

---

*2 Los reportes no representan ninguna relación comercial ni acuerdo de venta con la AMCCE o con el CQI. Los reportes y certificados son derivados del análisis de la muestra enviada por la empresa, finca o productor en el entendido que ha sido debidamente preparada y es realmente representativa del lote al que pertenece. La AMCCE actúa de buena fe considerando que el café enviado es representativo del lote, que existe, y que la información proporcionada es verídica. La vigencia del reporte es limitada y sólo representa el estado de la muestra al momento de ser catada sin contemplar el futuro envejecimiento del café.*



## Análisis de calidad de café<sup>2</sup>

En el laboratorio certificado por la SCA, además de la certificación del CQI, te ofrecemos el servicio de análisis físico y sensorial de café pergamino, natural, verde o tostado.

Para cualquier análisis se solicita 1 kilo de muestra en grano que deberá ser enviado a las oficinas de la AMCCE, acompañada de la ficha de solicitud de servicio.

Previo al envío de la muestra o muestras, se solicita el comprobante de pago completo del servicio el cual deberán de enviar a [contacto@amcce.org.mx](mailto:contacto@amcce.org.mx) junto con los datos de facturación.

## Evaluación de muestra en verde con sistema SCAA

Ideal para muestras de lotes para venta nacional o de exportación. Se entrega un reporte técnico con el conteo de defectos en verde, % de humedad, granulometría, presencia de vanos en tueste y análisis de perfil en taza con parámetros de la SCAA.

La evaluación es asignada a catadores especializados y se asigna un código para que la evaluación sea a ciegas.

Incluye: Reporte técnico de análisis de café físico en verde y análisis sensorial

### PRECIOS VIGENTES 2020

**Costo: MXP \$1320 (IVA incluido)**

---

<sup>3</sup> Los reportes no representan ninguna relación comercial ni acuerdo de venta con la AMCCE o con el CQI. Los reportes y certificados son derivados del análisis de la muestra enviada por la empresa, finca o productor en el entendido que ha sido debidamente preparada y es realmente representativa del lote al que pertenece. La AMCCE actúa de buena fe considerando que el café enviado es representativo del lote, que existe, y que la información proporcionada es verídica. La vigencia del reporte es limitada y sólo representa el estado de la muestra al momento de ser catada sin contemplar el futuro envejecimiento del café.



### Evaluación de muestra tostada<sup>3</sup>

Se realiza para cafés que estén en punto de venta y sirve para determinar el perfil en taza principalmente o bien, se realiza un análisis del desarrollo del perfil del café tostado. También se hace un análisis visual del café tostado para determinar si existe algún defecto básico.

La evaluación es asignada a catadores especializados y se asigna un código para que la evaluación sea a ciegas.

Incluye: Reporte técnico de análisis sensorial y detección de defectos básicos de tueste

#### **PRECIOS VIGENTES 2020**

**Costo: MXP \$ 700 (IVA incluido)**

---

<sup>4</sup> Los reportes no representan ninguna relación comercial ni acuerdo de venta con la AMCCE o con el CQI. Los reportes y certificados son derivados del análisis de la muestra enviada por la empresa, finca o productor en el entendido que ha sido debidamente preparada y es realmente representativa del lote al que pertenece. La AMCCE actúa de buena fe considerando que el café enviado es representativo del lote, que existe, y que la información proporcionada es verídica. La vigencia del reporte es limitada y sólo representa el estado de la muestra al momento de ser catada sin contemplar el futuro envejecimiento del café.