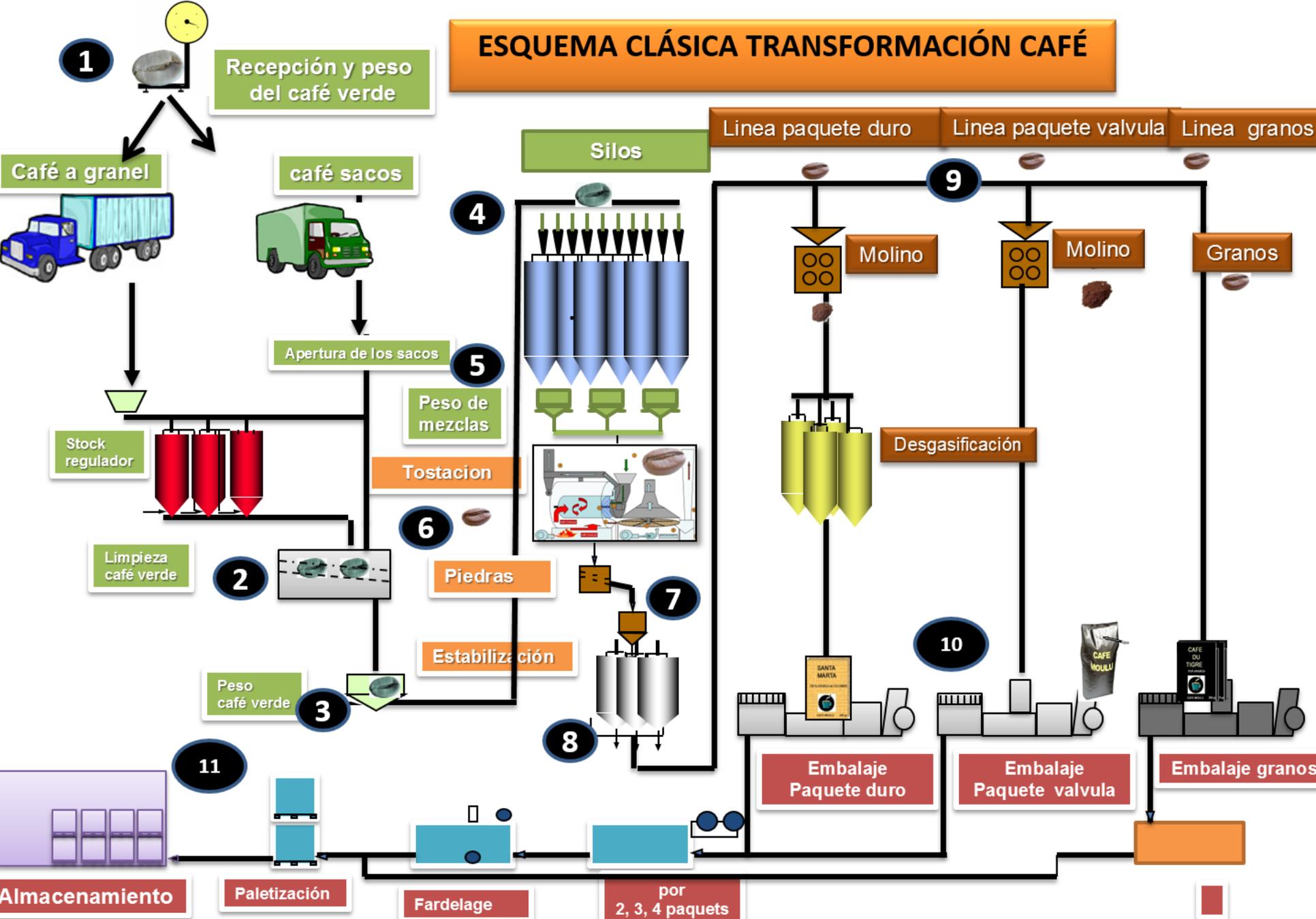


EL CONTROL CUALIDAD DEL CAFÉ

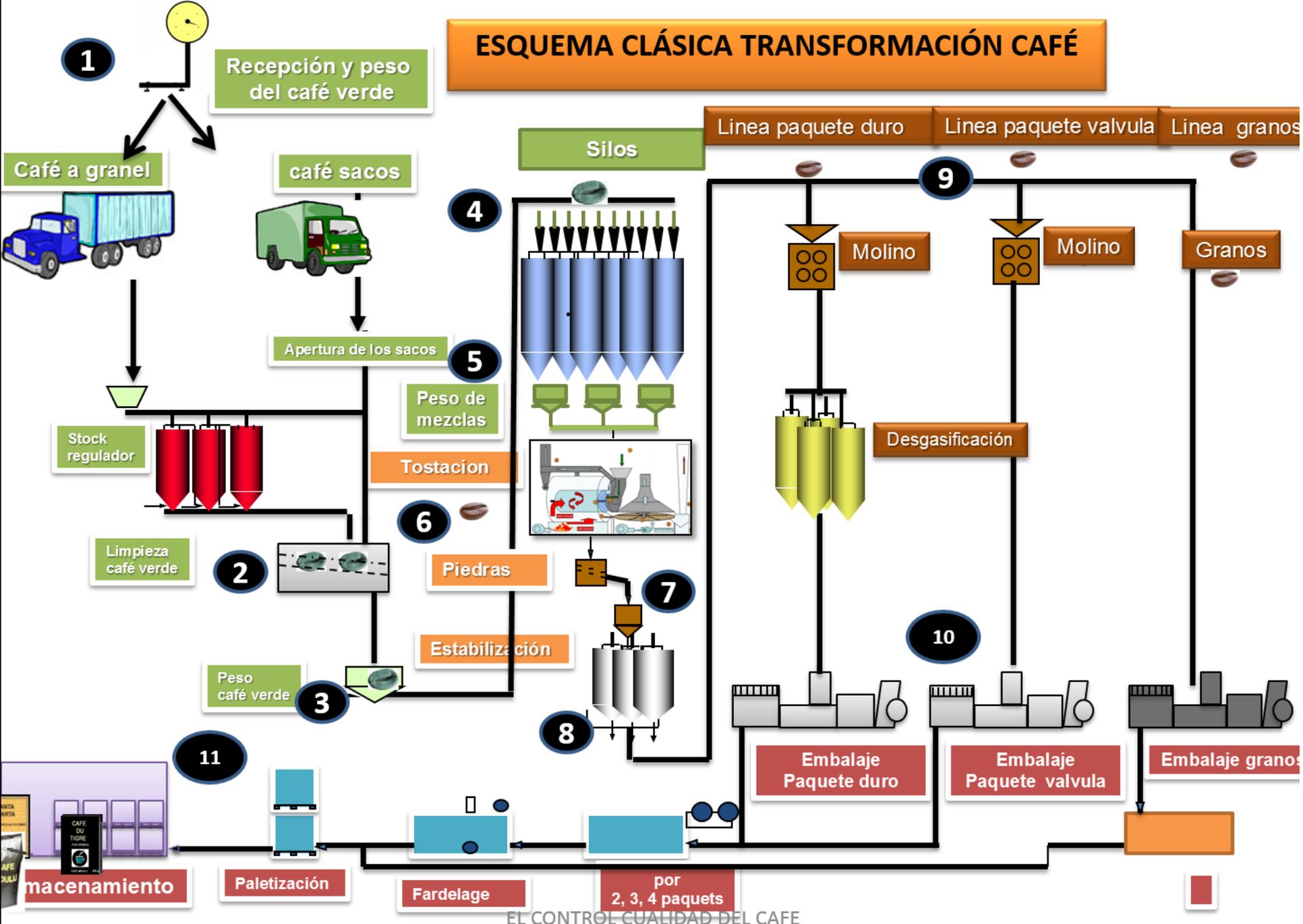


ESQUEMA CLÁSICA TRANSFORMACIÓN CAFÉ



EL CONTROL CUALIDAD DEL CAFE

ESQUEMA CLÁSICA TRANSFORMACIÓN CAFÉ

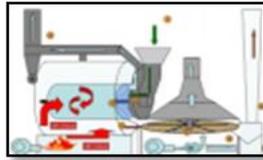
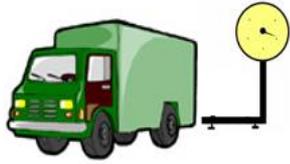


EL CONTROL CUALIDAD DEL CAFE

EL CONTROL CUALIDAD DEL CAFÉ

ESQUEMA CLÁSICA TRANSFORMACIÓN CAFÉ

LOS CONTROLES DIVERSOS DEL CAFÉ



COMPROBAR PESO RECEPCIÓN



ANALISIS CAFE VERDE



COMPROBAR CAFE TOSTADO



COMPROBAR CAFE MOLIDO



COMPROBAR CAFÉ CONDICIONADO



COMPROBAR PRODUCTO TERMINADO

CONTROLAR ENTREGAS DE CAFE VERDE

SACAR
MUESTRAS

CAFÉ
BLOQUEADO
En ESPERA ANALISIS

CONTROLAR ENTREGAS DE CAFE VERDE

SACAR
MUESTRAS

Café verde granel



Café verde sacos



2 kg de café verde



Muestras en los sacos

**CONTROL ENTREGAS
CAFE VERDE**

**SACAR
MUESTRAS**

**CAFÉ BLOQUEADO
En ESPERA ANALISIS**

ANALISIS LABO

FISICO

**OLFACTO
GUSTATIVO**

QUIMICO

EL CONTROL CUALIDAD DEL CAFE

CONTROL RECEPCIÓN CAFE VERDE

ANALISIS FISICOS

DENSIDAD

OLOR

ASPECTO

CRIBA

DEFECTOS

HUMEDAD

CONTROL RECEPCIÓN CAFE VERDE

ANALISIS FISICOS

DENSIDAD

Determinación de la densidad del café verde

Este componente es esencial para un mejor llenado de café verde en los tanques de almacenamiento o por la tostación. La densidad de la materia prima puede variar en efecto después de la frescura de la cosecha y el contenido de humedad,

CONTROL RECEPCIÓN CAFE VERDE

ANALISIS FISICOS

OLOR



El olor: el control de olores es de importancia particular, este control determina si el café es fresco o de edad, si se ha secado correctamente, o si revela olores extraños o anormales llamadas anomalías tales como mohoso, terroso, química, etc ... huele mal

CONTROL RECEPCIÓN CAFE VERDE

ANALISIS FISICOS

ASPECTO

FRESCURA COSECHA

El color del café verde da información sobre su frescura e incluyendo la edad del cultivo.



New crop



Old crop

CONTROL RECEPCIÓN CAFE VERDE

ANALISIS FISICOS

ASPECTO

ANÁLISIS VISUAL

- **El análisis visual** del café verde es el primer examen sobre la materia prima. Esta etapa está basada sobre todo en el aspecto general del café en el estado verde.





CONTROL RECEPCIÓN CAFE VERDE

ANALIS FISICOS

ASPECTO

DEFECTOS



Los defectos: Determinación y ponderando el número de defectos de acuerdo con las normas. Defectos por lo general tienen una influencia significativa en la calidad de tostado y de la bebida.

CONTROL RECEPCIÓN CAFE VERDE

ANALISIS FISICOS

CRIBA

No TAMIZ	mm
20	8.00
19	7.50
18	7.10
17	6.70
16	6.30
15	6.00
14	5.60
13	5.00
12	4.75
10	4.00

El criba : esto es el tamaño medio de los granos de café verde que se determina utilizando rejillas perforadas de diferentes diámetros de acuerdo con las reglamentaciones del país. Estos tamices de café verde deben tener licencia y cumplir con las normas ISO existentes

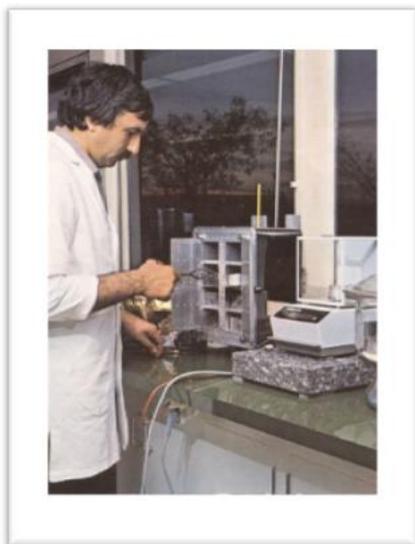




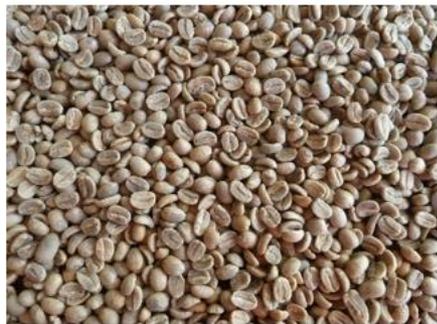
CONTROL RECEPCIÓN CAFE VERDE

ANALISIS FISICOS

TASA DE HUMEDAD



Humedad: Comprobación del contenido de humedad en un método rápido o en un horno. El contenido de humedad no debe exceder de 12,5% en Francia.



CONTROL RECEPCIÓN CAFE VERDE

ANALISIS FISICOS

CONTROL

OLOR

ASPECTO
FRESCURA

CRIBA

DEFECTOS

TASA DE HUMEDAD

SI NO CONFORMIDAD

CONFIRMAR
POR CATAACION

CONFIRMAR POR
CATAACION

BLOQUEO

BLOQUEO

BLOQUEO

RECLAMACIÓN
Y
ACEPTACIÓN

O

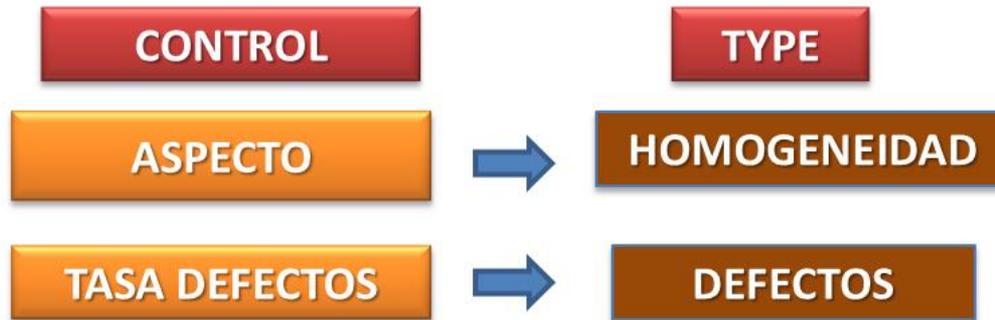
RECHAZAR

TOSTACIÓN MUESTRA CAFE

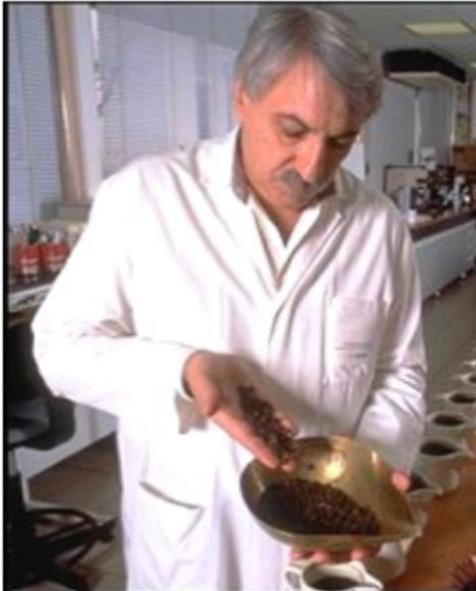




CONTROL RECEPCIÓN MUESTRAS CAFE TOSTADO



Una vez el café tostado, podemos verificar su homogeneidad así como el nombre visual de defectos ,



CONTROL RECEPCIÓN MUESTRAS CAFE TOSTADO

ANALISIS LABO



ANALISIS OFACTO-GUSTATIVO

El gusto olfacto-gustativo del café es muy determinante para la aceptación o no del producto en producción porque es verdaderamente la taza que es reveladora de la autenticidad de un café

CONTROL RECEPCIÓN MUESTRAS CAFE TOSTADO

**OLFACTO
GUSTATIVA**

**OLOR SOBRE
MOLIDA**

Este primer análisis olfativo del café tostado y molido permite valorizar la intensidad aromática que se libra de eso o la anomalía que viene reemplazarle

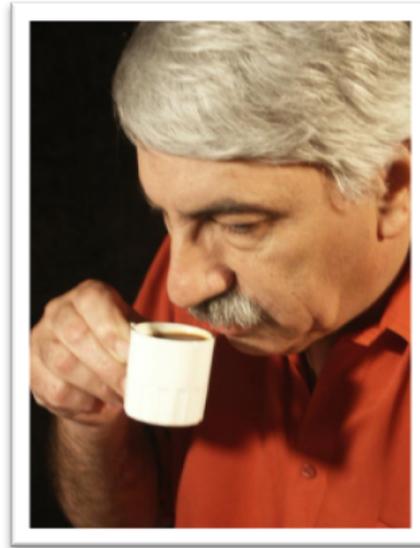


CONTROL RECEPCIÓN MUESTRAS CAFE TOSTADO

**OLFACTO
GUSTATIVA**

**OLOR SOBRE
BEBIDA**

El olor sobre la bebida confirma o invalida el análisis precedente así como las anomalías eventuales que no han aparecido en el momento del análisis sobre el café molido



CONTROL RECEPCIÓN MUESTRAS CAFE TOSTADO

OLFACTO
GUSTATIVO

LA CATAACION

Es el último análisis del café, el que realmente va a conducir el café a su aceptación o a una negativa según los criterios organolépticos observados y comparados con la muestra de referencia.





CONTROL RECEPCIÓN MUESTRAS CAFE TOSTADO



OLFACTO GUSTATIVO

CONTROL

TYPE

SI NO CONFORMIDAD

**OLOR SOBRE
MOLIDO**

**ANALISIS AROMAS O
ANOMALIAS**



**OLOR SOBRE
BEBIDA**

**ANALISIS AROMAS O
ANOMALIAS**



CATACION

**COMPROBACIÓN DE
LAS PROPIEDADES
ORGANOLÉPTICA**



BLOQUEO

**RECLAMACIÓN
ACEPTACIÓN**

OU

RECHAZAR

CONTROL RECEPCIÓN MUESTRAS CAFE TOSTADO

ANALISIS LABO

ANALISIS
QUIMICO

CONTROL RECEPCIÓN MUESTRAS CAFE TOSTADO

QUÍMICO

CONTROL

TYPE

SI NO CONFORMIDAD

CAFE
DESCAFEINADO

CONTRÔL % CAFEINA

Max 0,1 %



OCHRATOXINE

COMPROBACIÓN SOBRE
CAFÉ ARRIESGÓ

Max 5,0 µg/kg



BLOQUEO



RECHAZAR

CONTROLES EN FABRICA TOSTACIÓN



COMPROBAR EL CAFE TOSTADO

DENSIDAD

COLOR

% HUMEDAD

TIEMPO
STABILISACION



CONTROLES EN FÁBRICA TOSTACIÓN

COMPROBAR EL CAFE TOSTADO

CONTROL

TYPE

SI NO CONFORMIDAD

DENSIDAD

INDICACIÓN PARA SEGUIMIENTO EN MOLIENDA



COLOR

COLOR DEL CAFÉ VS ESTÁNDAR



BLOQUEAR

% HUMEDAD

CONFORMIDAD DEL % H2O DEL CAFÉ < 5 %



STABILISACION CAFE GRANO

CONTROL DEL TIEMPO DE ESTABILIZACIÓN

RECHAZAR O UTILIZACIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS

EL CONTROL CUALIDAD DEL CAFE



**CONTROLES EN FÁBRICA
MOLINO**

**COMPROBAR
CAFÉ MOLIDO**

DENSIDAD

GRANULOMÉTRICO

**%
HUMEDAD**

**ESTABILIZACIÓN
DESGASIFICACIÓN**



André ROCHER

EL CONTROL CUALIDAD DEL CAFE





CONTROL CAFÉ MOLIDO

CONTROL

TIPO

SI NO CONFORMIDAD

DENSIDAD

INDICACIÓN PARA CONTROL EN ACONDICIONAMIENTO



GRANULOMETRÍA

TALLA Y DISPERSIÓN DE LAS PARTÍCULAS



% HUMIDAD

CONFORMIDAD DEL % H2O DEL CAFÉ < 5%



DESGASIFICACIÓN

A CONFORMIDAD DEL TIEMPO DE DESGASIFICACIÓN



BLOQUEAR

RECHAZAR O UTILIZACIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS

CONTROLES EN FÁBRICA



CONTROL DEL
PRODUCTO
CONDICIONADO



PESO



ASPECTO PAQUETE

ALTURA PAQUETE



CONTROLES EN FÁBRICA

CONTROL DEL PRODUCTO CONDICIONADO

CONTROL

TIPO

SI NO CONFORMIDAD

PESO

PESO DEL CAFÉ VS LEGISLACIÓN VIGENTE

ASPECTO PAQUETE

ASPECTO PAQUETE, CODIGO CODIFICA FECHA FRESCURA

ALTURA PAQUETE

ALTURA PAQUETE VS ESTÁNDAR

BLOQUEAR

RECHAZAR O UTILIZACIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS

CONTROL FINAL LABO

TOMAR
PAQUETES

BLOQUEAR CAFÉ
En espera de analisis

ANALISIS LABO

FÍSICO

OLFACTO
GUSTATIVA

QUÍMICO

CONTROL FINAL

FÍSICO

ASPECTO PAQUETE

GRANULOMETRÍA

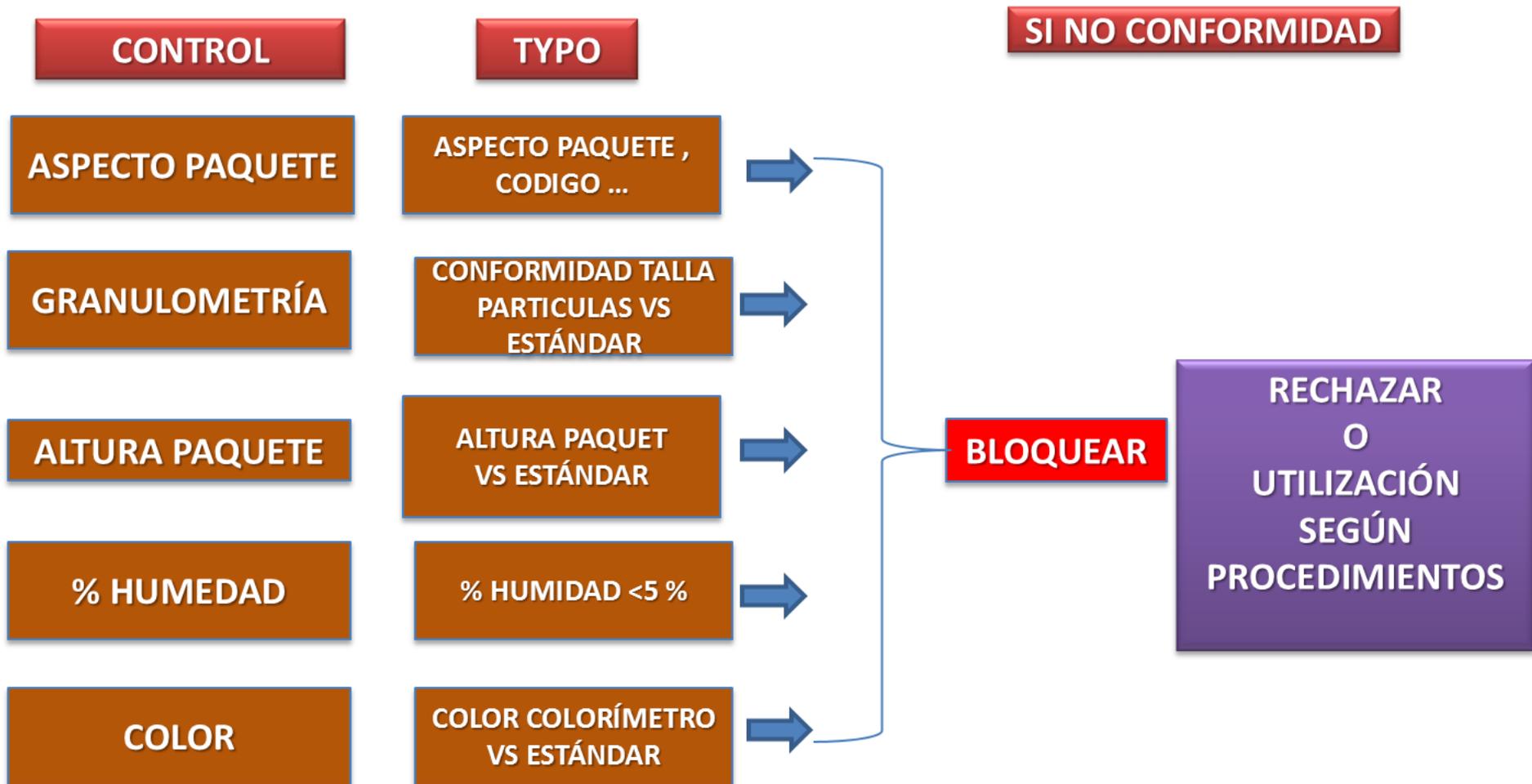
COLORIMETRÍA

HUMEDAD



CONTROL FINAL

FÍSICO



EL CONTROL CUALIDAD DEL CAFE

CONTROL FINAL

CATACION



CONTROL FINAL

CONTROL

TYPO

SI NO CONFORMIDAD

CATACION

COMPROBACIÓN DE
LA CALIDAD
ORGANOLÉPTICA DEL
PRODUCTO
TERMINADO



VS ESTÁNDAR
CONSERVADO
CONGELADO



BLOQUEAR

RECHAZAR
O
UTILIZACIÓN
SEGÚN
PROCEDIMIENTO



CONTROL FINAL

QUÍMICO

CONTROL

TIPO

SI NO CONFORMIDAD

CAFE
DESCAFEINADO

CONTROL % CAFEINA

< 0,1 %

BLOQUEAR

RECHAZAR

OCHRATOXINE

COMPROBACIÓN
SOBRE PRODUCTO
TERMINADO

< 5,0 µg/kg

CONTRÔLE FINAL

Los resultados están conforme, el producto terminado puede entonces ser liberado, entregado luego consumido .
¡ Con toda tranquilidad!

