



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA EL DESARROLLO INDUSTRIAL



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Departamento Federal de Economía,
Formación e Investigación DEFI
Secretaría de Estado para Asuntos Económicos SECO



PERÚ

Ministerio
de la Producción



INACAL
Instituto Nacional
de Calidad



¿Cómo debería ser tu **café pergamino** para ser de calidad?



Olor: Fresco y libre de olores extraños como mohoso, terroso, avinagrado, entre otros.



Color: Uniforme gracias a procesos de despulpado, fermentación, lavado y secado.



Humedad: Entre **45% y 55%** después de cosecha. Entre **10% a 12,5%** después de procesamiento y secado.



Grano Pelado: El cual es un grano de café pergamino sin más de la mitad de su cáscara o endocarpio: **Máximo 2%**.



Materia Extraña: Palos, piedras, semillas de otros cultivos: **Máximo 0.5%**.



Granos Defectuosos: Grano de café pergamino roto, partido o quebrado e impurezas cáscaras: **Máximo 5.5%**.



Café en cáscara o café en bola: Grano de café pergamino cubierto por la cáscara de cerezo: **Máximo 3%**.



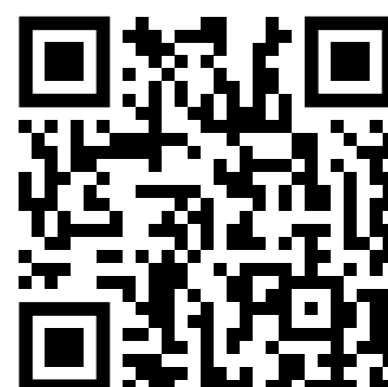
Requisitos fitosanitarios: Sin presencia de insectos vivos o muertos, contaminantes o toxinas perceptibles.



El cumplimiento de las normas para obtener un **café pergamino de calidad fomenta el desarrollo local y favorece a las exportaciones.**

¡Cosecha café de Calidad!

Para saber más sobre
café pergamino,
consulta la Guía 100,
disponible aquí:



GOSP

GLOBAL QUALITY
AND STANDARDS PROGRAMME

FORTALECIENDO LA CALIDAD
EN CAFÉ Y CACAO DEL PERÚ

Síguenos: [fin](#) [X](#) [@](#) [v](#) [/GqspPeru](#)

Visítanos: gqspperu.org