



FORTALECIENDO LA CALIDAD EN CAFÉ Y CACAO DEL PERÚ



PROPUESTA DE GUÍA NORMA TÉCNICA PERUANA

NTP 209.311: 2019 CAFÉS ESPECIALES

Requisitos. 3ª Edición

*GUÍA CAFÉS ESPECIALES. Requisitos APLICACIÓN
DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA
NTP 209.311:2019 . 3º Edición*



INTRODUCCIÓN

Señores del sector cafetalero:

Esta guía, tiene como objetivo explicar, de forma sencilla, los capítulos contenidos en la NTP 209.311 Cafés Especiales. Requisitos, de esta manera convertirse en una herramienta de fácil entendimiento para los productores de cafés especiales y demás actores de la cadena de café.

En esta guía, se explica que debemos tener en cuenta para que nuestro café al ser evaluado cumpla con los requisitos establecidos en la presente norma y nos permita clasificar al café como café especial y así poder acceder a mercados que nos generen más valor.

Para que un café sea clasificado como especial debe cumplir con todo los requisitos físicos, sensoriales, fitosanitarios y químicos, de la NTP 209,311. Es importante mencionar que los requisitos mencionados están acordes a las exigencias del comercio internacional del café. Además, se recomienda respecto al muestreo, empaques almacenaje y transporte para conservar la calidad del café especial.



Campo de Aplicación

CAPÍTULO I Términos y Definiciones

Café especial

Defectos

Incremento muestra primaria

Perfil de taza

CAPÍTULO II REQUISITOS

Requisitos Físicos

Requisitos sensoriales

Requisitos fitosanitarios

Requisitos químicos

CAPÍTULO III MUESTREO

CAPÍTULO IV MÉTODOS DE ENSAYO

CAPÍTULO V EMPAQUE Y ETIQUETADO

CAPÍTULO VI ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Glosario de Términos

Anexo

Bibliografía



OBJETIVO

- Orientar a los productores y demás actores de la cadena en conocer cuáles son los requisitos físicos, sensoriales, fitosanitarios y químicos que deben cumplir los cafés especiales para su adecuada comercialización.
- Explicar la importancia de estar acorde con las exigencias de los requisitos indicados en la presente norma, las cuáles están basadas en la NTP 209.311 y requerimientos internacionales para poder acceder a mercados de todo el mundo sin ningún inconveniente.
- Fomentar la producción de cafés especiales que cumplan todo los requerimientos.

CAMPO DE APLICACIÓN

Este manual se aplica a los cafés especiales de la especie *Coffea arábica*.



CONSIDERACIONES GENERALES

1.-De la Regulación / Normativa Aplicable

Se recomienda tener en cuenta la siguiente reglamentación y normativa vigente:

- Norma CODEX CXC 1-1969 “Principios Generales de Higiene de los Alimentos”
- Norma CODEX CXC 193-1995 Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos.
- D.S. N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”
<https://www.gob.pe/institucion/minsa/normas-legales/256394-007-98-sa>
- R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”
<https://www.gob.pe/institucion/minsa/normas-legales/247682-591-2008-minsa>
- R.M. N° 449-2006/MINSA “Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas”
<https://www.gob.pe/institucion/minsa/normas-legales/251546-449-2006-minsa>

2.- De la Guía

La presente guía va permitir al usuario, **Planificar** el proceso de tostado, al revisar los capítulos contenidos en la presente guía, las cuales contienen las especificaciones y requisitos que se deben cumplir en todo el proceso.

La guía detalla el **Hacer**, como procedimientos a seguir para dar cumplimiento a la norma.

En el Anexo 2 se detalla el check list, que, de una manera resumida, permitirá **Verificar** cuál es el nivel de cumplimiento de la NTP 209.028 Café Tostado en Grano o Molido.

El **Actuar**, se presenta con algunas recomendaciones para que nuestro proceso de tostado tenga una

MEJORA CONTÍNUA.



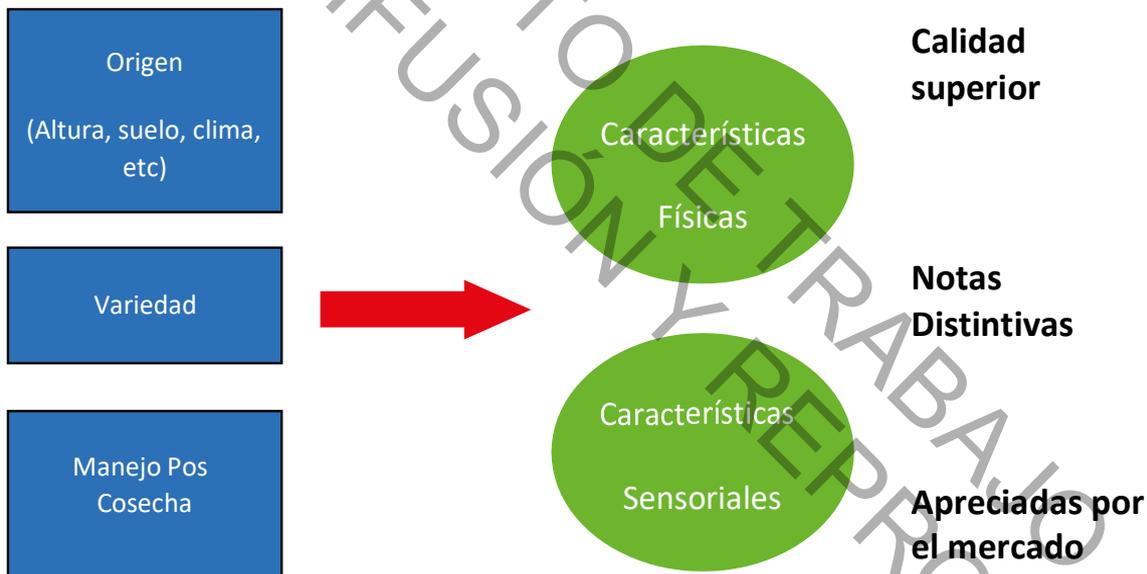
CAPÍTULO I

TÉRMINOS Y DEFINICIONES

CAPÍTULO I.- TÉRMINOS Y DEFICINIONES

1.1 Café especial:

Son aquellos cafés que, por su origen, variedad y consistencia en sus propiedades físicas, sensoriales y en sus prácticas culturales, se distinguen del común de los cafés por su calidad superior y son apreciados en el mercado



Véase: Apartado 3.1 de la NTP 209.311

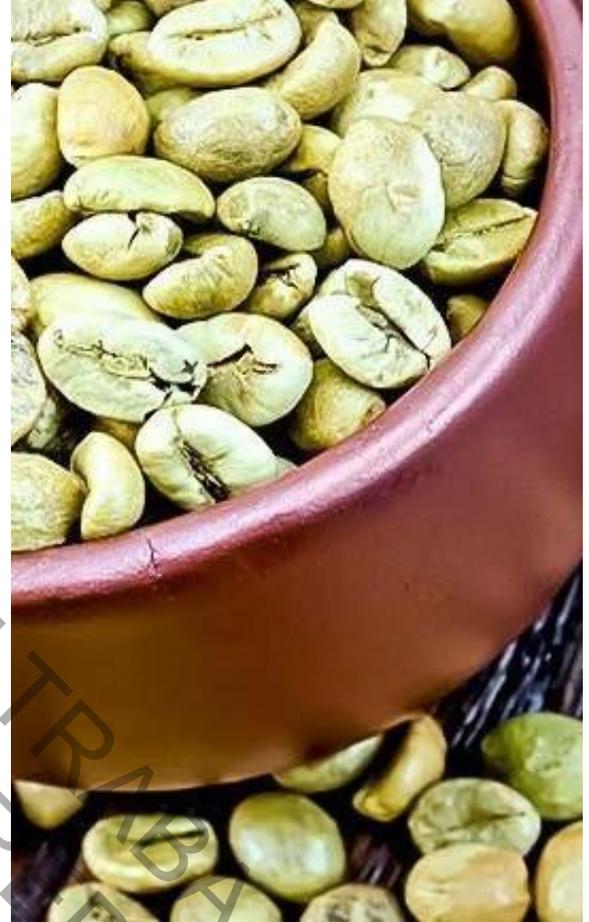
1.2 Defectos:

Se entiende por defecto a cualquier divergencia respecto a los granos de café verde: sanos, regulares y pilados en un lote (véase NTP-ISO 10470.)

Se Clasifican en:

Defectos primarios

Son aquellos generados en el campo y por un inadecuado procesamiento del grano maduro de café que tiene gran impacto negativo a la calidad del café. (Véase apartado 3.2 NTP 209.311)



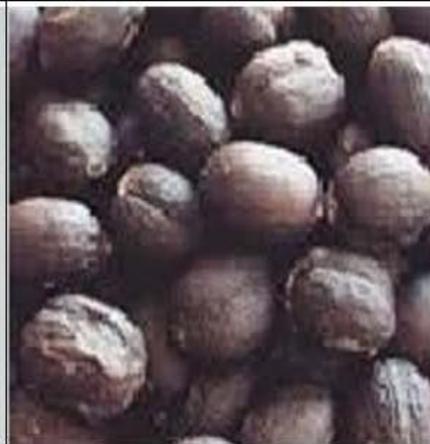
Grano Negro



Grano agrio/vinagre



Cereza seca



Daño por Hongos



Materia extraña

MATERIA EXTRAÑA



DESCRIPCIÓN FÍSICA:

Objeto extraño no representado en el gráfico. Se debe al color oscuro o al tamaño. Pueden estar asociados a otros productos de origen vegetal.

CAUSAS:

Resaca. Se puede asociar al transporte de los frutos al proceso de selección.

EFECTOS EN TAZA:

Quemadura de la boca.

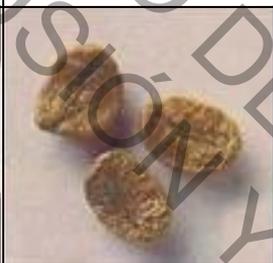


Grano brocado severo



Defectos secundarios

tienen un impacto menor a la calidad del café. Según apartado 3.2 de NTP 209.311

Negro parcial	Agrio parcial	Pergamino
		
Flotador	Inmaduro	Averanado/Arrugado
		
Conchas	Partido / Molido	
		

1.3 Incremento o muestra primaria:

Es la cantidad de café verde ($30 \text{ g} \pm 6 \text{ g}$) tomados de un sólo saco de un lote específico.

Aplica en el muestreo de los sacos de café



Toma de muestra de un saco.

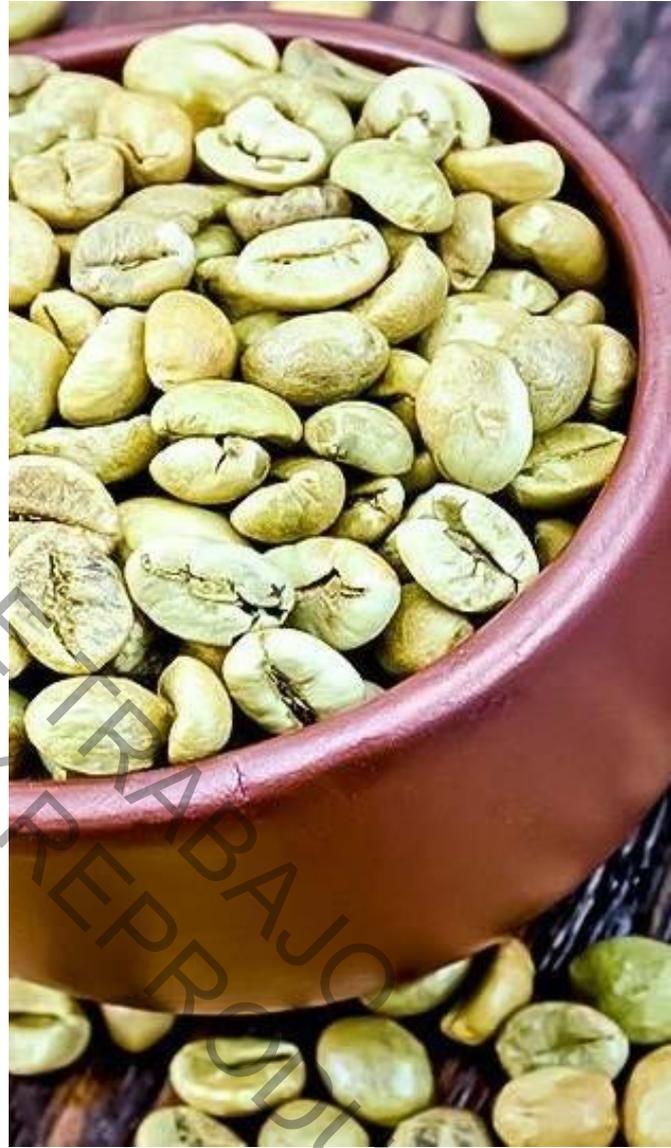
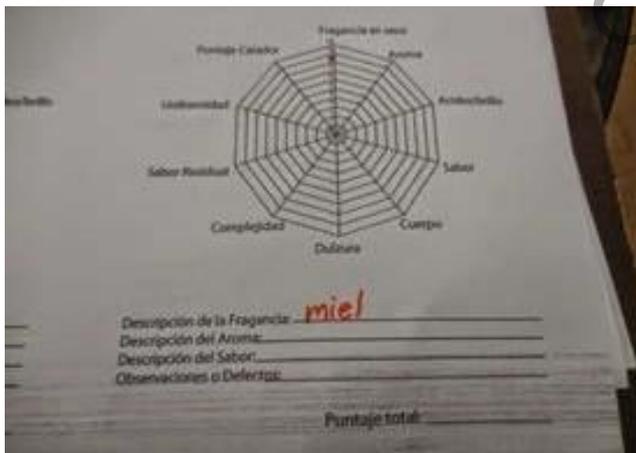
Es importante realizar un correcto muestreo del lote que sea representativo y al azar. Usando correctamente la pluma de muestreo.



Usando la pluma de muestreo

1.4 Perfil de taza:

Se refiere al balance entre la acidez, el cuerpo y el aroma, y las características de sabor propias y únicas de los cafés especiales. Contrario a los defectos de taza (NTP 209.027) los cafés especiales se distinguen por presentar sabores y aromas agradables que lo distinguen del resto de cafés. Entre estos se pueden citar, aromas y sabores florales, achocolatados, cítricos, acaramelados, entre otros.



CAPÍTULO II

A large pile of green coffee beans is shown spilling from a burlap sack onto a dark wooden surface. The beans are vibrant green and have a characteristic bean shape. The sack is made of coarse, brown burlap material. The background is a dark, textured wooden surface.

REQUISITOS

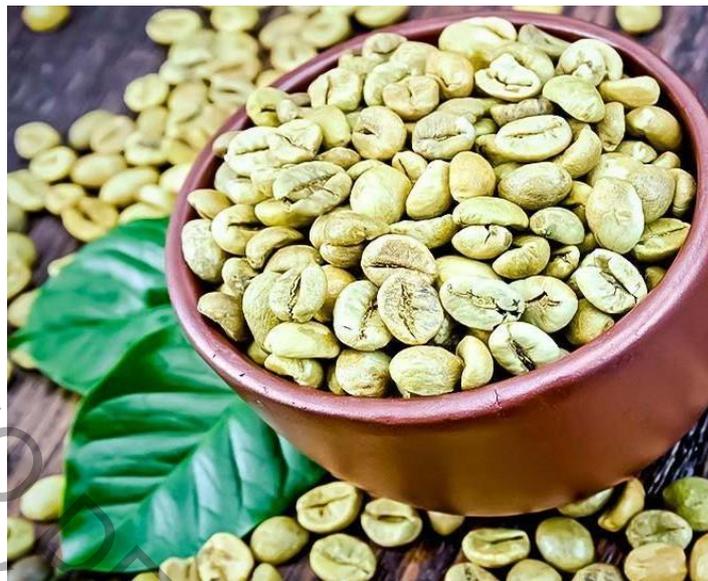
Los cafés especiales deberán cumplir con los siguientes requisitos de calidad

Tabla N°1 Requisitos de Calidad según NTP 209.311

CAFES ESPECIALES		REQUISITOS	
Requisitos Físicos	Requisitos Sensoriales	Requisitos Fitosanitarios	Requisitos Fitosanitarios
Color uniforme	Aroma: intenso, bueno y típico	libres de todo insecto vivo y/o muerto	Son opcionales
Olor: intensamente fresco	Sabor: con atributos distintivos		Ejemplo: Determinación Contenido Ocratoxina A
Humedad: 10,0% a 12,0 %	Acidez: buena		Determinación de Residuos de Plaguicidas
Actividad de Agua (Aw) : <0,7	Cuerpo: bueno		
Conteo de defectos: Defectos primarios: 0 Defectos secundarios: Máximo 5			
Granulometría Retenido en malla 15 (6 mm): Mínimo: 50 % Pasante de malla 14 (5,60 mm): Máximo: 5 %			

Para que un café sea clasificado como café especial debe cumplir con los requisitos tanto físicos, sensoriales y fitosanitarios, establecidos en la NTP 209.311

Recuerda: No es suficiente presentar un buen rendimiento físico, adicional debe presentar un buen perfil sensorial, con atributos distintivos. Debe cumplir con todos los requisitos no solo físicos también sensoriales.



2.1 Requisitos Físicos:

2.1.1 Color

Se valora de acuerdo a la tonalidad que presenta la muestra. Este color está relacionado al tipo de proceso (lavado, semi-lavado o natural), al método de secado, altura, nivel de humedad, condiciones y tiempo de almacenamiento.



Azul verde – Azulado verde – Verde – verdoso



Verde Amarillento – Amarillo pálido – Amarillento -
Paja

2.1.2 Olor intensamente fresco:

Olor limpio. Se espera que el café en verde presente olor fresco, propio de un café bien procesado y secado; libre de olor extraño. Proveniente de proceso y/o almacenamiento inadecuado o contaminación cruzada.

2.1.3 Humedad:

Deberá tener un contenido de entre 10 % a 12,0 % .Según NTP ISO 1446

La medición de humedad debe ser exacta, ya que el contenido de humedad de los granos es muy importante para mantener la calidad del producto



Medidor de Humedad

2.1.4 Actividad de Agua (Aw)

<0,7 mide el agua disponible en el café para su conservación o deterioro.

En general, un alimento con actividad del agua inferior a 0,7 es estable a la mayoría de las causas de deterioro físico, químico o biológico.

La actividad del agua fuera del rango establecido reduce el tiempo de conservación de los granos verdes. Los granos pueden desarrollar sabores “añejos” y experimentar reducción en sus notas y crear sabores poco agradables en la evaluación de taza incluso hasta puede generar moho.



Equipo medidor de Aw

2.1.5 Conteo de defectos

Se emplean muestras de productos representativos homogenizados para el análisis

Peso de la muestra café verde: 350 g

Procedimiento. Según NTP ISO 4072

Se extiende la muestra sobre una superficie lisa, plana y limpia, de color sólido, preferentemente negro o azul oscuro

- Se separan todos los granos defectuosos.
- Luego se agrupan por tipo de defecto de acuerdo a la tabla de equivalencias que se utilice. Ver anexo A.
- Se anotan en el formulario de análisis de acuerdo al tipo de defecto y a la cantidad de granos encontrados



2.1.6 Granulometría (Tamaño del grano) Según NTP ISO 4150

Otra de las variables críticas a considerar es el tamaño del grano. El café bien clasificado, con tamaño uniforme producirá mejor desarrollo del tueste.

TAMAÑO DEL TAMIZ	DIAMETRO (mm)	JUEGO DE MALLAS, TAMICES
------------------	---------------	--------------------------

20	8,0
19	7,5
18	7,1
17	6,7
16	6,3
15	6,0
14	5,6



Nota: La homogeneidad del tamaño de los granos es indicio en el café de calidad

2.2 Requisitos sensoriales

La preparación de la muestra para el análisis sensorial se deberá realizar según lo indicado en la NTP-ISO 6668.

Tabla N° 2 Preparación de muestras para el análisis sensorial

TOSTADO DE LAS MUESTRAS	NIVEL MEDIANO
Tiempo de tostado	8 a 12 minutos
Temperatura de tostado	200°C aprox.
Molienda	Mediana
Concentración	8.25 g de café para 150 ml de agua
Temperatura del agua	92 a 95°C

Para tener un perfil de sabor adecuado para la evaluación de taza se deben tostar las muestras entre 8 y 12 minutos a un nivel de tueste medio, ya que a este nivel tenemos la máxima expresión del sabor del origen del café

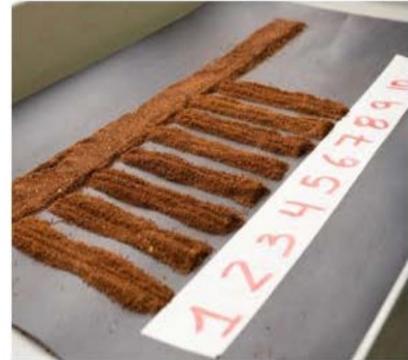
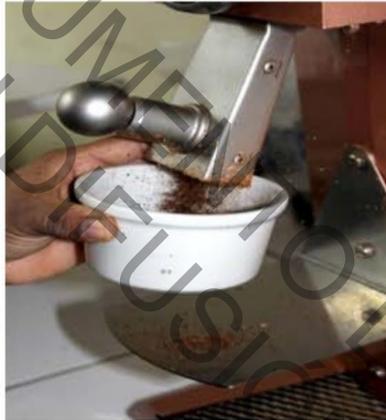
Los cafés especiales deben contar con un perfil de taza con atributos distintivos, determinado mediante una prueba sensorial. El puntaje de calificación final se establecerá según acuerdo entre las partes.

Se debe pesar 8.25g para 150ml de agua.

Prueba de catación, usando 5 recipientes.
Tostado medio, molienda mediana



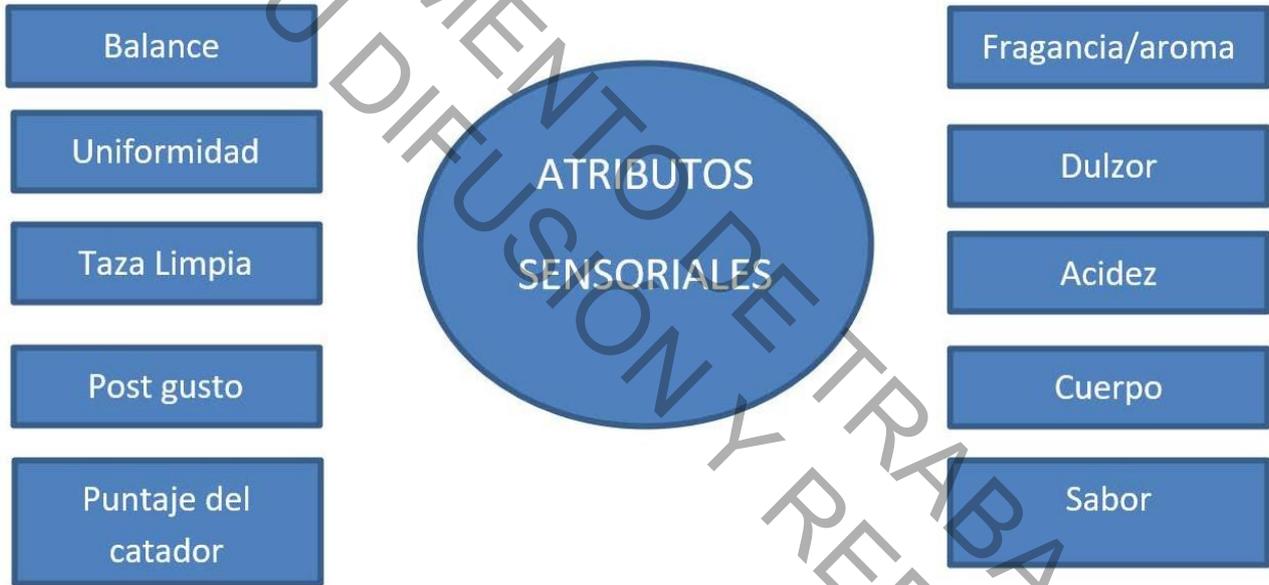
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN Y TRABAJO DOCUMENTAL



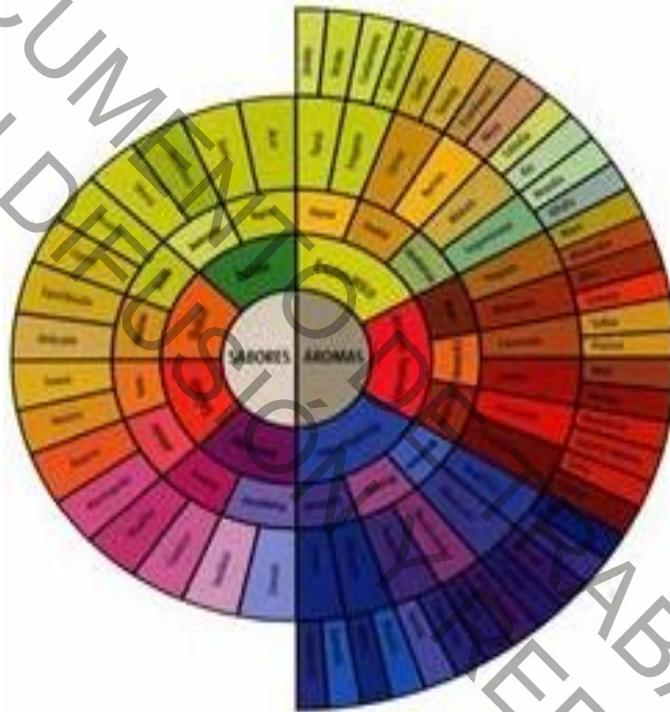
La prueba de catación se realiza con la técnica de la infusión y molienda mediana.



Qué se evalúa en la prueba sensorial?



Qué descriptores puedo usar?



Puedo usar como referencia los descriptores de la Rueda de Sabores y Aromas

Qué significan los puntajes en la evaluación sensorial?

87	Complejidad predominante, sabores únicos fuera de lo común.
86	Complejidad es más predominante, derivados de combinaciones de atributos: dulce, melaza, panela, jugoso, cítrico, tropical.
85	Café más vivo, inicios de complejidad en atributos acidez y dulzura mejor integrados que impacta en sabor pero también en otros atributos. Acidez frutal, jugoso, armonioso, sabores más complejos.
84	Sólido, una mejor integración entre acidez, cuerpo y dulce, influye en balance y sabor.
80	Limpio bien procesado, uno o dos atributos predominantes

Qué formatos puedo usar para la evaluación ?

Se establecerá de acuerdo entre las partes.
Veáse anexo B

2.3 Requisitos fitosanitarios

Los cafés especiales deben estar libres de todo insecto vivo y/o muerto. Según lo establecido por regulación nacional vigente* o el país de destino .

www.senasa.gob.pe



2.4 Requisitos químicos

Son opcionales y se efectúan a solicitud de las partes, por ejemplo, la determinación del contenido de ocratoxina, residuo de plaguicidas y pesticidas de acuerdo al país de destino y exigencias del importador.



MUESTREO

Para el caso de cafés especiales, se tomarán incrementos del 100 % del lote, el muestreo debería realizarse de acuerdo con lo establecido en las normas NTP-ISO 4072, a excepción del subcapítulo 9.1. Para los instrumentos de muestreo véase la NTP-ISO 6666.



Muestreo se realizará al 100% de sacos



Pluma de muestreo

CAPÍTULO IV

METODOS DE ENSAYO

Tabla N°3 Métodos de Ensayo

REQUISITOS	MODO DE ENSAYO
Humedad	NTP-ISO 1446
Defectos	NTP-ISO 4072
Granulometría	NTP-ISO 4150
Actividad de Agua	(*)
Ocratoxina A	NTP 209,314 (*)
(**) se podrá utilizar otro método Normalizado	

CAPÍTULO V



EMPAQUE Y ETIQUETADO

Deberá cumplirse los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038 y la NMP 001. Adicionalmente los sacos de yute y los tintes usados para marcar los sacos deben contar con la certificación de grado alimentario¹. Como la Food Grade (de acuerdo con la norma IJO 98/01).



Los sacos de yute y los tintes usados para marcar los sacos deben contar con la certificación de Grado Alimentario 1

Los sacos de yute deben ser de primer uso.



CAPÍTULO VI



ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Para el almacenamiento y transporte véase la NTP-ISO 8455.



Almacenamiento con uso de tarimas



Almacenamiento en bolsas de alta barrera al vacío

Cuando se trata de café de especialidad, el más pequeño de los detalles importa. Prestar atención a las mejores prácticas y condiciones de almacenamiento y empaque del café. Al hacerlo, protegerás tu café de la humedad, la actividad excesiva del agua y manejarás mejor la calidad de tu producto.

GLOSARIO DE TÉRMINOS

1.- Actividad del agua (A_w):

Se define como la relación entre la presión parcial de vapor de agua dentro de los granos verdes o cualquier otro alimento o bebida y la presión de vapor de saturación del agua pura a la misma temperatura.

2.-Fragancia/Aroma

Fragancia es el aroma en seco. Sin exceder los 15 minutos después de que las muestras hayan sido molidas, la fragancia deberá ser evaluada levantando la taza y oliendo el café en seco. Después de la infusión con agua, la corteza permanecerá sin romperse por durante 4 minutos. La rotura de la corteza es realizada introduciendo la cuchara de catación, no más de las 3 cuartas partes de la misma, y moviendo la taza 3 veces, permitiendo entonces emanar el vapor que acompañe a la parte posterior de la cuchara mientras inhalamos el aroma desprendido suavemente. La puntuación se determina basándose en la evaluación seca y húmeda.

GLOSARIO DE TÉRMINOS

1.- Actividad del agua (Aw):

Se define como la relación entre la presión parcial de vapor de agua dentro de los granos verdes o cualquier otro alimento o bebida y la presión de vapor de saturación del agua pura a la misma temperatura.

2.- Fragancia/Aroma

Fragancia es el aroma en seco. Sin exceder los 15 minutos después de que las muestras hayan sido molidas, la fragancia deberá ser evaluada levantando la taza y oliendo el café en seco. Después de la infusión con agua, la corteza permanecerá sin romperse por durante 4 minutos. La rotura de la corteza es realizada introduciendo la cuchara de catación, no más de las 3 cuartas partes de la misma, y moviendo la taza 3 veces, permitiendo entonces emanar el vapor que acompañe a la parte posterior de la cuchara mientras inhalamos el aroma desprendido suavemente. La puntuación se determina basándose en la evaluación seca y húmeda.

3.- Sabor

El Sabor es la propiedad que describe la combinación de los atributos y defectos que se hacen presentes en una taza de café, regularmente se unifican a un criterio considerando las propiedades: fragancia/aroma, acidez y cuerpo. El catador tiene la potestad de definir si la taza es agradable o desagradable otorgándole una calificación alta o baja respectivamente de acuerdo a los estándares para la cual la muestra está siendo analizada.

4.- Sabor Residual/Post gusto

El Sabor Residual es la permanencia del sabor en el paladar después de haber expulsado el café de la boca. Este puede ser agradable dejando un sabor dulce y refrescante o desagradable dejando un sabor amargo o áspero.

5.- Acidez

La acidez es la propiedad que describe la impresión gustativa causada por la presencia de ácidos orgánicos en la infusión de café. Existen diferentes tipos de ácidos que se describen con: cítrico, agrio, vinoso, frutoso. El grado de acidez varía notablemente conforme la procedencia del café; generalmente, el grado de acidez aumenta con la altura de la zona de producción

6.- Cuerpo

El cuerpo es el grosor del sabor, consistencia o espesor del líquido, percibida como la resistencia que opone la bebida entre la lengua y el paladar. Ejemplo para acidez y cuerpo: Se puede comparar una manzana roja y verde en donde la verde tiene unas notas brillantes y cítricas con una cantidad de acidez elevada con poco cuerpo y la manzana roja tiene una mínima cantidad de acidez con un sabor grueso y dulce que es el cuerpo.

7.- Dulzura

El buen café debe poseer un aspecto de dulzura.

8.- Balance

Es la combinación de los atributos de acidez, cuerpo y sabor, cuando se presentan cafés limpios y sanos.

9.- Uniformidad

La uniformidad entre distintas tazas de una sola muestra, puede ser uniforme tanto por atributos y características, como en defectos y/o contaminaciones, el catador la puede catalogar como positiva o negativa.

Bibliografía

1. Specialty Coffee Association of America-SCAA. Manual de defectos de café verde Arabica.2011.
2. Ted R. Lingle. The Coffee Cuppers Handbook. SCAA 2001.
3. Central de Organizaciones productoras de Café y Cacao del Perú. Manual del catador de cafés especiales 2012.
4. Veco Andino. “Guía metodológica de catación móvil de café, para facilitadores en la generación de una cultura de calidad”. 2017.
5. Plataforma Nacional de Café Sostenible–SCAN Guatemala. Evaluación Sensorial del Café 2015.
6. NTP-ISO 3509 Café y sus derivados. Vocabulario.
7. NTP-ISO 10470 Café verde. Tabla de referencia de defectos.
8. NTP-ISO 4072 Café verde en sacos. Muestreo.
9. NTP-ISO 4149 Café verde. Examen olfativo y visual. Determinación de la materia.



extraña y defectos

10. NTP-ISO 4150 Café verde o café crudo. Análisis de granulometría.
Tamizado

11. NTP-ISO 6667 Café verde. Determinación de la proporción de
granos dañados.

por insectos

12. NTP-ISO 6668 Café verde. Preparación de muestras para análisis sensorial.

13. NTP-ISO 1446 Café verde. Determinación del contenido de humedad.
Método
de referencia básico

14. NTP-ISO 8455 Café verde. Guía de almacenamiento y transporte.

15. NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado.

16. NTP 209.314 CAFÉ VERDE. Determinación de ocratoxina A. Método de
cromatografía de capa fina

17. NTP 209.312 CAFÉ. Buenas Prácticas Agrícolas para prevenir la
formación de mohos.

18. <http://caligrafiamonica.blogspot.com/2015/03/mi-primer-experiencia-en-una-cata-de.html>.

Anexo A

Tabla 1. Tabla de Equivalencia de los defectos

DEFECTOS	PRIMARIOS	DEFECTOS	SECUNDARIOS
Defectos	Defectos totales Equivalentes	Defectos	Defectos totales Equivalentes
Grano negro	1	Negro parcial	5
Grano agrio/vinagre	1	Agrio parcial	3
Cereza seca	1	Pergamino	5
Daño por hongos	1	Flotador	5
Materias extrañas	1	Inmaduro	5
Grano brocado severo	5	Averanado o arrugado	5
		Conchas	5
		Partido/mordido/ cortado	5
		Cáscara o pulpa seca	5
		Grano brocado leve	10

Anexo B

Formato de catación de la Asociación de Cafés especiales de América.



Formato de Catación de la Asociación Americana de Cafés Especiales

Nombre: _____

Fecha: _____ Mes: _____ Sesión: _____

Clasificación:

6.00 - Buena	7.00 - Muy Buena	8.00 - Excelente	9.00 - Extraordinario
6.25	7.25	8.25	9.25
6.50	7.50	8.50	9.50
6.75	7.75	8.75	9.75

Muestra #	Color de Tazas	Puntaje: Fragancia/Aroma	Puntaje: Sabor	Puntaje: Acidez	Puntaje: Cuerpo	Puntaje: Uniformidad	Puntaje: Taza Limpia	Puntaje: Puntaje Catorce	Puntaje Total
		Puntaje: Sabor Sabor Residual:	Puntaje: Intensidad Alta:	Puntaje: Nivel Pesado:	Puntaje: Balance Ligero:	Puntaje: Dulzor Defectos (sumar):	Defectos: (sumar) Ligero=2 # tazas: <input type="text"/> Intensidad: <input type="text"/> Acidez=4 <input type="checkbox"/> x <input type="checkbox"/> = <input type="text"/>		
Notas: _____									Puntaje Final

Muestra #	Color de Tazas	Puntaje: Fragancia/Aroma	Puntaje: Sabor	Puntaje: Acidez	Puntaje: Cuerpo	Puntaje: Uniformidad	Puntaje: Taza Limpia	Puntaje: Puntaje Catorce	Puntaje Total
		Puntaje: Sabor Sabor Residual:	Puntaje: Intensidad Alta:	Puntaje: Nivel Pesado:	Puntaje: Balance Ligero:	Puntaje: Dulzor Defectos (sumar):	Defectos: (sumar) Ligero=2 # tazas: <input type="text"/> Intensidad: <input type="text"/> Acidez=4 <input type="checkbox"/> x <input type="checkbox"/> = <input type="text"/>		
Notas: _____									Puntaje Final

Muestra #	Color de Tazas	Puntaje: Fragancia/Aroma	Puntaje: Sabor	Puntaje: Acidez	Puntaje: Cuerpo	Puntaje: Uniformidad	Puntaje: Taza Limpia	Puntaje: Puntaje Catorce	Puntaje Total
		Puntaje: Sabor Sabor Residual:	Puntaje: Intensidad Alta:	Puntaje: Nivel Pesado:	Puntaje: Balance Ligero:	Puntaje: Dulzor Defectos (sumar):	Defectos: (sumar) Ligero=2 # tazas: <input type="text"/> Intensidad: <input type="text"/> Acidez=4 <input type="checkbox"/> x <input type="checkbox"/> = <input type="text"/>		
Notas: _____									Puntaje Final

ANEXO C

Ficha de verificación / inspección del cumplimiento de los requisitos de la NTP-ISO 209.028

Requisitos		Etapa (s) del proceso	Medio o instrumento de verificación	Frecuencia	Responsable / Área	Conformidad		
						Sí	No	No aplica
Requisitos Generales								
1	Café verde debe ser limpio, exento de impurezas y sustancias extrañas	Recepción de materia prima	Uso de malla numeral 12 de humedad max 12,5%.	Por cada lote recibido	Control de Calidad / Compras			
Café Tostado, en Grano ó molido								
2	Debe ser 100 % café. No debe contener sustancias extrañas (origen vegetal, animal o mineral) que impliquen adulteración	Evaluación producto terminado	Ensayos físico/químicos	Según requerimiento	Control de Caliad			
3	No debe contener impurezas del café (fragmentos de cáscara, pedazos de pergamino y cerezo seco, entre otros)	Evaluación producto terminado	Veáse NTP-ISO 3509	Por cada lote procesado	Control de Caliad			

4	No debe presentar olor, ni sabor diferente al característico del producto	Evaluación producto terminado	Evaluación sensorial /personal entrenado	Por cada lote procesado	Control de Caliad			
5	En caso de café saborizado, debe cumplir con legislación vigente	Evaluación producto terminado	Codex Alimentarius					
6	Color uniforme, desde castaño claro hasta oscuro	Evaluación producto terminado	Inspección visual/ personal entrenado	Por cada lote procesado				

Requisitos específicos

7	Prueba de Taza	Evaluación producto terminado	Veáse NTP ISO 6668	Por cada lote procesado				
8	Requisitos fisicoquímicos							
	Humedad	Evaluación producto terminado	Veáse NTP -ISO 3726	Según Requerimiento	Laboratorios de ensayo acreditados			
	Contenido de cafeína		Veáse NTP -ISO 4052 NTP -ISO 10095					
	ceniza máximo		Veáse NTP 209.315					
	Almidones (prueba de lugol)		Veáse NTP 209.315					
	Azúcares reductores totales máximo		Veáse NMX-F-312					
9	Requisitos microbiológicos							

	Mohos	Evaluación producto terminado	Veáse ISO 21527-2 AOAC 997.02		Laboratorios de ensayo acreditados			
	Bacillus cereus		ISO 7932 / AOAC 980.31					
10	Contenido de ocratoxina		NTP 209.314					
Otros requisitos de calidad								
11	Muestreo	Evaluación producto terminado	NTP-ISO 2859-1 NTP-ISO 3951	Por cada lote recibido	Control de calidad			
14	Empaque	Almacenamiento	Ninguno / sólo entrenamiento al personal	Antes de despacho				
15	Marcado (rotulado)	Antes de despacho						
16	Contaminantes	Antes de despacho			Laboratorios acreditados			