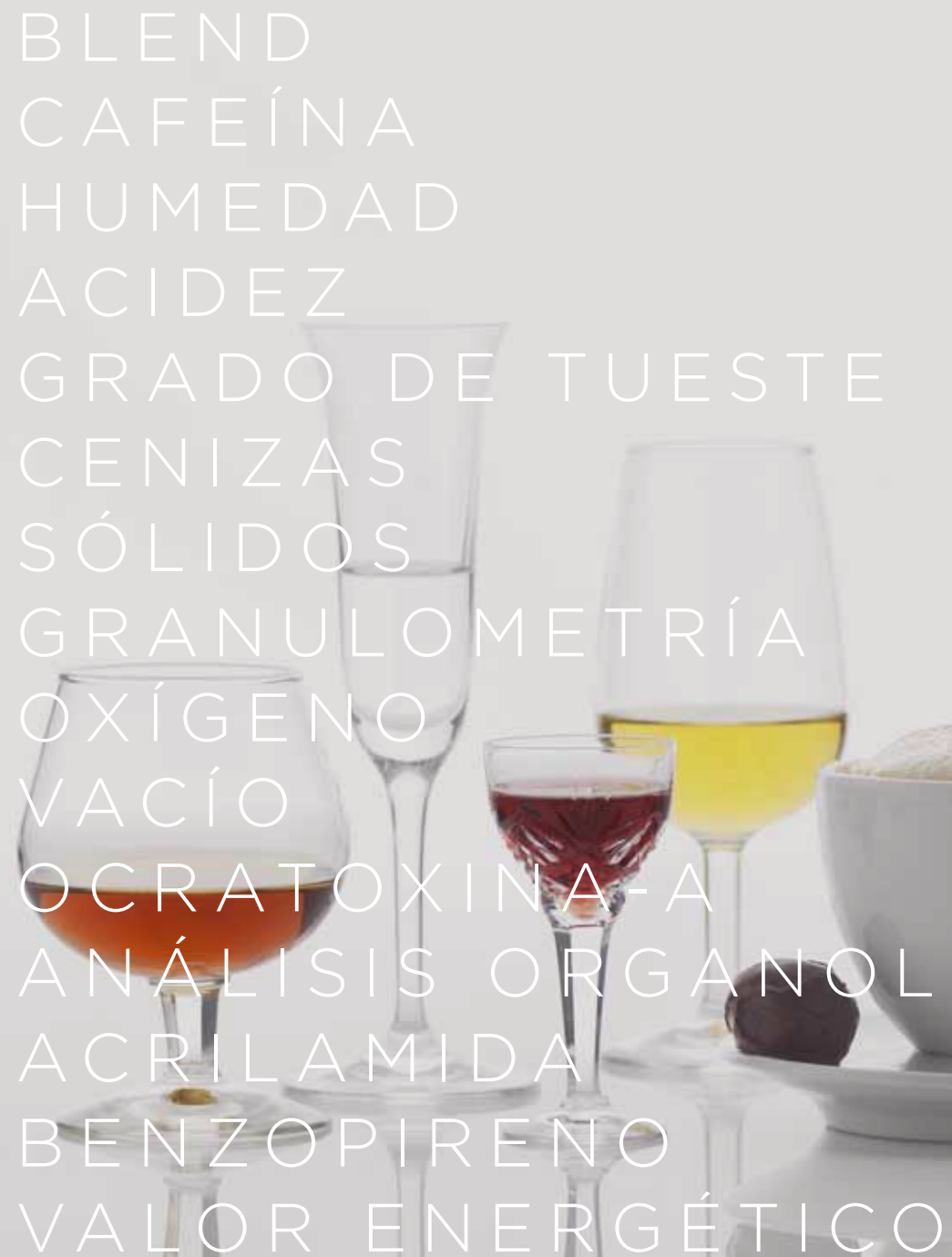




**COFFEE**  
CONSULTING



BLEND  
CAFEÍNA  
HUMEDAD  
ACIDEZ  
GRADO DE TUESTE  
CENIZAS  
SÓLIDOS  
GRANULOMETRÍA  
OXÍGENO  
VACÍO  
OCRATOXINA-A  
ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO  
ACRILAMIDA  
BENZOPIRENO  
VALOR ENERGÉTICO

## **COFFEE CONSULTING**

### **LABORATORIO DE ANÁLISIS Y CATAS DE CAFÉS, VINO Y OTRAS BEBIDAS.**

Desde 1989 realizando análisis, cursos y catas para la distribución, importadores, tostadores y hostelería.

Coffee Consulting surge para prestar servicio a la industria de la alimentación y la distribución en el desarrollo de sus productos, control de calidad, análisis fisicoquímicos, auditorías, panel de consumidores, formación y evaluación sensorial, especializado en café, vino y todo tipo de bebidas.

En 2013 entra a formar parte del Grupo Aquimisa, ampliando su alcance de acreditación y ofreciendo a sus clientes un servicio integral y profesional de análisis, control de calidad y evaluación sensorial mediante catas de expertos o panel de consumidores.





## CLIENTES Y SERVICIOS

Coffee Consulting ofrece asesoría técnica y análisis de laboratorio físico-químico, microbiológico y organoléptico a Hostelería y Cadenas de Distribución Alimenticia, tostadores de café e importadores de Café Verde.

Algunos de los servicios más destacados:

Análisis de cafés, vinos y bebidas.

Cursos de Catas de café.

Centro de Formación para Manipuladores de Alimentos.

Cursos de Catas de Vino.



## ANÁLISIS Y CATAS DE CAFÉS

### ANÁLISIS FISCOQUÍMICOS

Humedad.  
Acidez.  
Cafeína.  
Grado de tueste.  
Sólidos Solubles.  
Rendimiento en cafetera express.  
Dosis media por taza.  
Oxígeno interno.  
Vacío interno.  
Densidad compactada.  
Hermeticidad del envase.

Cenizas.  
Granulometría molido.  
Mermas de Tueste.  
Peso neto.  
Apariencia visual del grano.  
Evaluación del etiquetado.

Mezcla natural/torrefacto.  
Blend.  
Análisis Organoléptico (Cata).

### OBJETIVO

Reglamentación TS de café.  
Calidad de café en taza.  
Reglamentación TS de café.  
Preferencia consumidores.  
Reglamentación TS de café.  
Rendimiento tazas/kilo en cafetera.  
Peso medio por taza en el hogar.  
Tiempo de conservación y apariencia.  
Tiempo de conservación y apariencia.  
Apariencia y rendimiento express.  
Tiempo de conservación y control de fugas.  
Reglamentación TS de café.  
Cumplimiento de Ficha Técnica.  
Pérdida de peso en el tueste.  
Reglamento de Pesos netos.  
Evaluación de calidad y Ficha Técnica.  
Cumplimiento de la legislación de etiquetado y ficha técnica.  
Evaluación de calidad y Ficha Técnica.  
Porcentaje de Arábicas y Robustas.  
Evaluación sensorial del café.

### MÉTODO DE ENSAYO

Gravimetría (ISO 11294, ISO 6673).  
Volumetría.  
HPLC (ISO 20481).  
Colorimetría (Photovolt).  
Gravimetría.  
Prueba de uso.  
Gravimetría, prueba de uso.  
Analizador.  
Vacuómetro.  
Densimetría.  
Inmersión.

Incineración y gravimetría.  
Tamizado.  
Gravimetría.  
Gravimetría.  
Evaluación visual.  
Norma etiquetado.

HPLC.  
Análisis químico y sensorial.  
Cata expertos y Panel de Consumidores.

## ANÁLISIS Y CATAS DE CAFÉS

---

### OTROS ANÁLISIS

Análisis microbiológico del agua.  
Ocratoxina A.  
Metales Pesados Cu, Pb y Zn.  
Acrilamida.  
Benzopireno.  
Aflatoxina B1.  
Valor energético.  
Azúcares: Fructosa, Xilosa y Glucosa.

### OBJETIVO

RD 140/2003.  
Reglamento (CE) 123/2005.  
Evaluación de contaminantes.  
Reglamentación TS de café.  
Información.  
Información.  
Información.  
Información fraude.

### MÉTODO DE ENSAYO

Varios.  
HPLC (ISO 14132).  
Absorción Atómica.  
HPLC.  
HPLC.  
HPLC.  
Varios.  
HPLC.

### LEGISLACIÓN APLICABLE:

Real Decreto 1676/2012 de 14 de diciembre por el que se aprueba la norma de calidad para el café.  
Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.  
Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio.  
Norma General para el control del contenido efectivo de los productos alimenticios envasados.  
Real Decreto 723/1988 de 24 de Junio.  
Reglamento (CE) 123/2005 de 26 enero de 2005 respecto a la Ocratoxina-A.



## ANÁLISIS Y CATAS DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS

### ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICOS

Acidez Total  
Acidez Volátil  
Ácido Cítrico  
Ácido Málico  
Azúcares Totales  
Cenizas  
Densidad  
Extracto Seco Total y No Reductor  
Graduación Alcohólica  
Hierro  
Metales Pesados  
Metanol  
Ocratoxina  
pH  
Prueba de Estufa  
Prueba de Frío  
Puntos de color (Intensidad / tonalidad)  
Sulfuroso Libre  
Sulfuroso Total  
Gérmes Aerobios Totales  
Mohos  
Levaduras  
Revisión del etiquetado  
Análisis Organoléptico

### MÉTODO DE ENSAYO

Volumetría  
Volumetría  
Enzimático  
Enzimático  
Volumetría  
Gravimetría  
Densimetría  
Cálculo  
Densimetría  
Absorción atómica  
HPLC  
HPLC  
HPLC  
Potenciometría  
Test de estabilización  
Test de estabilización  
Espectrofotometría  
Volumetría  
Volumetría  
Recuento microbiológico  
Recuento microbiológico  
Recuento microbiológico  
Norma etiquetado  
Evaluación de Expertos



FORMACIÓN Y SEGURIDAD  
ALIMENTARIA

Coffee Consulting es entidad autorizada para la formación de manipuladores de alimentos, implantación del sistema APPCC y trazabilidad.

**[www.manipuladordealimentos.com](http://www.manipuladordealimentos.com)**

Expertos en evaluación organoléptica y adiestramiento sensorial, diseñan cursos de catas de cafés y vinos a medida de nuestros clientes que, partiendo de un entrenamiento en sabores básicos, aprenderán a distinguir los distintos aromas y a confeccionar las fichas técnicas de cata.





## CATAS DE CAFÉS Y VINOS

Catas dirigidas por **Fructuoso Arranz**, Ingeniero Químico y Master en Viticultura y Enología, con amplia experiencia en la cata y valoración de vinos, bebidas y cafés.

Análisis sensorial

Blend Arábicas robustas


Confeción de fichas técnicas

Cursos de cata de cafés

Cursos de cata de vinos

Panel de consumidores





## HOSTELERÍA Y CADENAS DE DISTRIBUCIÓN ALIMENTICIA

Análisis fisicoquímico, sensorial, fichas técnicas de producto, manuales de calidad y evaluación global comparativa de producto dentro del mercado nacional.

Auditorías y control proveedores

Cursos específicos de cata y evaluación en nuestra aula especializada.

Test de similaridad o diferencia de productos con expertos o con consumidores.

**Panel preferencia de productos con consumidores.**

## TOSTADORES E IMPORTADORES DE CAFÉ VERDE



Análisis fisicoquímico, cafeína, color de tueste, humedad, sólidos solubles, cenizas, acidez, molienda, mermas de tueste, Ocratoxina A, contenido en arábicas/robustas, oxígeno interno, vacío, rendimiento en cafetera express, o cualquier otro de acuerdo a la Reglamentación Técnico Sanitaria de café.

Análisis sensorial completo (cata) y una evaluación global del mercado o zona de influencia.





**DATOS  
DE CONTACTO**

---

**SEDE MADRID**

C/ Resina, 39 L10, P.I. La Resina  
28021 Madrid  
Tlf. 91 407 00 89

**SEDE SALAMANCA**

C/ Hoces del Duratón 30-34,  
P.I. El Montalvo 37008, Salamanca  
Tlf. 923 19 33 43

[laboratorio@coffeiconsulting.es](mailto:laboratorio@coffeiconsulting.es)



[www.coffeeconsulting.es](http://www.coffeeconsulting.es)

