

### 1. IDENTIFICACIÓN

<b>Certificado Número</b>	1227
<b>Fecha:</b>	22/12/2025
<b>Cliente:</b>	Inversora Arcilaza S.A.S
<b>Tipo de Café:</b>	Producto Colombia Natural
<b>Lote número:</b>	3-2384-00014
<b>Peso:</b>	2100
<b>Sacos:</b>	30

### 2. RESULTADOS FISICO QUIMICOS

Parámetro	Limite	Unidad	Resultado	Método
Cafeína antes de la Descafeinación	-	%	1,16	Cromatografía Líquida de Alta Eficacia (HPLC). NTC-ISO 20481
Cafeína después de la Descafeinación	≤ 0,1	%	0,028	
Cafeína Removida	97,0	%	97,6	-
Solvente residual (Acetato de Etilo)	≤ 20,0	p.p.m	0,3	Método Interno (Determinación de Acetato de Etilo en café descafeinado usando cromatografía de gases por espacio en cabeza)
Humedad antes de la Descafeinación	-	%	10,9	NTC 2325. Café Verde Determinación de la pérdida de masa a 105°C
Humedad después de la Descafeinación	≤ 12,5	%	11,0	

### 3. INFORMACIÓN ADICIONAL


El café descafeinado debe ser consumido preferiblemente en un periodo inferior a seis meses para conservar perfil de taza ideal y sus características generales.

El café verde es descafeinado naturalmente, utilizando aguas de manantial de alta montaña y acetato de etilo natural, derivado de un proceso que parte de melazas de caña de azúcar.

**Jefe Calidad**

Karen Adriana Benavides  
DESCAFECOL  
CONTROL DE CALIDAD

**Jefe Producción  
Planta Descafeinadora**



Karen Benavides

Diego Piarpuzan

### 1. IDENTIFICACIÓN

<b>Certificado Número</b>	1228
<b>Fecha:</b>	22/12/2025
<b>Cliente:</b>	Inversora Arcilaza S.A.S
<b>Tipo de Café:</b>	Producto Colombia Natural
<b>Lote número:</b>	En Blanco (Operación 53487)
<b>Peso:</b>	1925
<b>Sacos:</b>	27,5

### 2. RESULTADOS FISICO QUIMICOS

Parámetro	Limite	Unidad	Resultado	Método
Cafeína antes de la Descafeinación	-	%	1,16	Cromatografía Líquida de Alta Eficacia (HPLC). NTC-ISO 20481
Cafeína después de la Descafeinación	≤ 0,1	%	0,028	
Cafeína Removida	97,0	%	97,6	-
Solvente residual (Acetato de Etilo)	≤ 20,0	p.p.m	0,3	Método Interno (Determinación de Acetato de Etilo en café descafeinado usando cromatografía de gases por espacio en cabeza)
Humedad antes de la Descafeinación	-	%	10,9	NTC 2325. Café Verde Determinación de la pérdida de masa a 105°C
Humedad después de la Descafeinación	≤ 12,5	%	11,0	

### 3. INFORMACIÓN ADICIONAL

El café descafeinado debe ser consumido preferiblemente en un periodo inferior a seis meses para conservar perfil de taza ideal y sus características generales.

El café verde es descafeinado naturalmente, utilizando aguas de manantial de alta montaña y acetato de etilo natural, derivado de un proceso que parte de melazas de caña de azúcar.

**Jefe Calidad**



**Jefe Producción  
Planta Descafeinadora**

Karen Benavides

Diego Piarpuzan