



# Laboratorio de Café

## QUALICAFÉ

Somos SGS, la empresa líder mundial en ensayos, inspección y certificación, reconocidos como el referente mundial en sostenibilidad, calidad e integridad. Nuestros 99.600 empleados operan una red de 2.600 oficinas y laboratorios, trabajando para hacer posible un mundo mejor, más seguro e interconectado.

SGS dispone de un laboratorio independiente especializado en el Control de Calidad de Café desde 1999. Su actividad está amparada por la correspondiente acreditación de ENAC desde 2005 (\*).

El laboratorio por su experiencia dentro del mundo del café, puede realizar controles adaptados a las necesidades del cliente. Nuestra independencia respecto de otros agentes del sector es garantía de la integridad e imparcialidad de los servicios además de implementar, en sus resultados, los estrictos sistemas de calidad internos del Grupo SGS.

(\*) El detalle de las actividades acreditadas del laboratorio está disponible a través de [www.enac.es](http://www.enac.es) (entidades acreditadas).

### El laboratorio presta los siguientes servicios:



#### CAFÉ VERDE

Caracterización del café verde, como materia prima, para verificar los parámetros establecidos en los contratos de compra y los correspondientes a la descripción de calidad según su origen.

- Aspecto del verde: color y olor.
- Criba (tamaño del grano).
- Pérdida de masa a 105°C (humedad), según Norma ISO 6673.
- Defectos según Norma ISO 3509, según Norma ISO 4149, según SCA, etc.
- Cafeína, según Norma ISO 20481.
- Determinación de Ocratoxina A.
- Pesticidas.
- Glifosato.

- Metales pesados.
- Hidrocarburos saturados minerales (MOSH) C10-C50 e hidrocarburos aromáticos minerales (MOAH) C10-C50.
- Tostación, reproducción del proceso industrial para conocer el comportamiento de la materia prima.
- Valoración organoléptica: estudio de la bebida según estándares de cata acordes a la calidad y el origen del café verde.





## CAFÉ TOSTADO

Caracterización de café tostado normal y descafeinado tanto en grano como molido

- Aspecto: igualación del color, % de granos rotos, % de granos carbonizados, etc.
- Tamaño del Grano, en el caso de café tostado en Grano.
- Granulometría en café molido. El laboratorio cuenta con los tamices necesarios para caracterizar cada tipo de molienda según el tipo de preparación (express, cafetera italiana, goteo, genérica para alimentación, etc).
- Distribución de partículas por difracción de rayos láser, en el caso de café molido especialmente si va destinado a cápsulas.
- Pérdida de masa a 103°C (humedad), según procedimiento interno basado en la Norma ISO 11294.
- Color de Tostación (medición en colorímetro específico para café).
- Cafeína.
- Determinación de Ocratoxina A.
- Metales pesados.
- Acrilamida.
- Otros parámetros químicos legislados o de interés para el cliente: plaguicidas, glifosato, hidrocarburos saturados minerales (MOSH) C10-C50 e hidrocarburos aromáticos minerales (MOAH) C10-C50, melamina, etc.
- Oxígeno residual en el envase si se trata de producto terminado.
- Valoración organoléptica.
- Adecuación al uso.



## CAFÉ SOLUBLE

- Tamaño del granulado. El laboratorio cuenta con un amplio stock de tamices de diferentes luces de malla entre los que poder seleccionar los más adecuados para la caracterización del café soluble (aglomerado, liofilizado, espray).
- Humedad Karl Fisher.
- Cafeína.
- Determinación de Ocratoxina A.
- Otros parámetros químicos legislados o de interés para el cliente: plaguicidas, glifosato, hidrocarburos saturados minerales (MOSH) C10-C50 e hidrocarburos aromáticos minerales (MOAH) C10-C50, melamina, etc.
- Metales pesados.
- Acrilamida.
- Oxígeno residual del envase.
- Valoración organoléptica.
- Apreciación de solubilidad.



## CAFÉ EN CÁPSULAS y MONODOSIS

Además de los controles que se mencionan en el apartado de café tostado, en el caso específico de las cápsulas, el laboratorio realiza **estudios de compatibilidad**. Para ello analiza y registra el comportamiento de las cápsulas y monodosis en los diferentes sistemas de preparación y en diferentes cafeteras dentro de la oferta del mercado.

El laboratorio cuenta para ello con un amplio stock de cafeteras manuales y automáticas y puede asesorar al cliente sobre los parámetros más relevantes a registrar.



## ASESORÍA ESPECIALIZADA

Por su experiencia en el sector del café, SGS puede ofrecer un servicio de asesoría para, por ejemplo:

- El desarrollo de nuevos productos.
- La optimización de blends.
- Valoración organoléptica de producto (paneles de experto y de consumidor).
- Resolución de incidencias surgidas en el proceso de elaboración.
- Desarrollar fichas técnicas de producto, etc.

### PARA MÁS INFORMACIÓN:

**SGS ESPAÑOLA DE CONTROL S.A.U  
LABORATORIO QUALICAFÉ**

C/ Trespuentes, 29. Planta baja 28042 Madrid

(t) +34 618 363 805

e-mail: [es.madrid.qualicafe@sgs.com](mailto:es.madrid.qualicafe@sgs.com)

[WWW.SGS.ES](http://WWW.SGS.ES)



**SGS**

**When you need to be sure**