Cuestionario

Especificaciones técnicas del café de buena calidad.

1. ¿Cuál es el contenido de humedad admisible para el café pergamino seco y el café almendra?
   a. 10 a 12 %
   b. 11 %
   c. 55 %
   d. 14 %
   e. Ninguno de los anteriores
2. ¿Cuáles son las desviaciones de humedad que afectan la calidad del café pergamino seco y del café almendra?
   a. Menor al 8%
   b. Mayor al 14 %
   c. Igual al 11%
   d. Igual al 10%
   e. Menos a 10 % o Mayor a 12%
3. ¿Cuáles son las desviaciones de olor que afectan la calidad del café pergamino seco y del café almendra?
   a. Contaminado, Químico, Húmedo
   b. Mohoso, Tierra
   c. Vinagre, Extraño
   d. Reposo, fermento
   e. Todos los anteriores
4. ¿Cuáles son los defectos no admisibles para el café pergamino seco?
   a. Piedras, partículas, granos defectuosos, pasillas.
   b. Presencia de Aspergillus ochraceus.
   c. Granos con pulpa adherida parcial o totalmente, granos vinagres, granos manchados, granos mohosos a simple vista, de color verde, gris, rosa, o blanco, granos severamente dañados por insectos, olores extraños.
   d. Residuos de plaguicidas
   e. Ninguno de los anteriores
5. ¿Cuáles son los riesgos biológicos para el café pergamino seco?
   a. Presencia de Aspergillus ochraceus
   b. Penicillium crysogenum
   c. gorgojo (Araecerus fasciculatus)
   d. broca del café (Hypotenemus hampei).
   e. Todos los anteriores.
6. ¿Cuáles son los riesgos químicos para el café pergamino seco?
   a. Residuos de plaguicidas
   b. Residuos de gases de combustión o emisiones de transporte.

c. Ochratoxina A (OTA)
d. Residuos de sustancias químicas.
e. Todas las anteriores.