






# FICHA TÉCNICA DE CAFÉ PARA EXPORTACIÓN – 2025

## I. Información General:

Nombre del Producto: Café Verde en Grano  
Origen: Perú, Cajamarca, San Ignacio – Finca Reina Inka  
Variedad: Típica – 100% Arábica Orgánico  
Proceso de Beneficio: Lavado – Proceso controlado con fermentación y secado en camas africanas  
Clasificación: Specialty Coffee · SHB (Strictly Hard Bean)  
Cosecha: 2025 – Cosecha Selectiva  
Fecha de Envasado: A solicitud del cliente (última cosecha disponible)  
Empaque: Saco de yute de 46 y 69 kg con bolsa GrainPro interior (o según requerimiento del cliente)

## II. Atributos de Calidad:

Humedad: 10% – 11%  
Densidad: 720 g/L  
Granulometría: Malla 14 – 16  
Defectos: 0-4% (Grado Exportación – Primera calidad)  
Taza (Perfil Sensorial):  
 Aroma: Delicado y floral, con toques de miel y frutas rojas.  
 Sabor: Lima dulce, miel fresca, arándano y cereza.  
 Cuerpo: Sedoso, medio y elegante.  
 Acidez: Brillante, cítrica suave y balanceada.  
 Final: Dulce, prolongado y floral.

## III. Requisitos Sanitarios y Fitosanitarios:

Certificado Fitosanitario: Emitido por SENASA – Perú.  
Análisis de Residuos: Libre de residuos de pesticidas y metales pesados.  
Normas Sanitarias: Cumple con normativa sanitaria de Perú y Chile.

## IV. Requisitos Aduaneros y Documentación:

Factura Comercial  
Lista de Empaque  
Certificado de Origen  
Conocimiento de Embarque  
Declaración Aduanera ante SUNAT  
Registro como Exportador

## V. Normativa Aplicable:

Ley de Promoción y Desarrollo de la Caficultura – Perú  
Norma Peruana de Café Verde  
Acuerdo Comercial Perú–Chile  
Norma Chilena NCh 3100

## VI. Requisitos Específicos:

Cumplimiento del Reglamento Sanitario de los Alimentos  
Norma Chilena NCh 3100  
Etiquetado conforme a normativa

## VII. Recomendaciones:

Para la finca: Prácticas sostenibles y control postcosecha.  
Para la tostión: Resaltar notas frutales.  
Para el consumidor: Ideal filtrados y espresso.

## VIII. Contacto:

Farmers Sani Peru SAC – Marca Reina Inka  
RUC: 20609456753  
San Ignacio – Cajamarca – Perú

Tel: +51 930 621 482

Emails: reinainka@saniperu.com | cafereinainka@gmail.com

Web: <https://linktr.ee/cafereinainka>

## IX. Nuestra Historia – Reina Inka:

Mi historia nace en el Puerto Internacional La Balsa, un pequeño rincón cafetalero en la frontera entre Perú y Ecuador. Desde niña crecí rodeada de cafetales, barro, lluvias y sueños. Aprendí desde muy joven el valor del trabajo, el esfuerzo y la tierra. Salí de mi pueblo siendo aún pequeña con la firme decisión de prepararme, no solo para tener una carrera profesional como administradora licenciada, sino para conocer cada paso de este mundo del café que me apasiona.

Me especialicé en toda la cadena productiva del café: desde la selección de la semilla, el cultivo, la cosecha selectiva, el beneficio, la cata, el tueste hasta la preparación profesional como barista. Lo hice con esfuerzo, sacrificio y un profundo amor por mis raíces. El café me ha enseñado resiliencia, constancia y la importancia de luchar por los sueños, por más difíciles que parezcan.

Así nació Reina Inka, no sólo como una marca de café, sino como un símbolo de esfuerzo, superación, impacto social y amor por lo nuestro. Hoy lidero esta empresa familiar junto a agricultores locales, muchas de ellas mujeres valientes y jóvenes llenos de esperanza, a quienes brindo capacitación, acompañamiento y un empleo digno que transforma sus vidas y las de sus familias.

En Reina Inka, creemos en el poder de la educación, la independencia económica y el trabajo comunitario. Por eso impulsamos proyectos que permitan a más jóvenes y mujeres acceder a oportunidades que antes no existían. Mi sueño es construir una red de cafeterías propias, donde estos jóvenes y mujeres puedan no solo trabajar, sino también crecer, aprender y ser parte de un cambio positivo para nuestra tierra.

Hoy puedo decir con orgullo que cada grano de nuestro café lleva consigo una historia de lucha, perseverancia y pasión. Porque sí se puede cuando se trabaja con amor, dedicación y propósito.

Maridé Nayra Melendrez  
Fundadora de Reina Inka

Escanea para saber más:

