



Torrefactora  
**Rimar**  
RIF. J-500808682



# QUIENES SOMOS

El encuentro con el mundo del café, dio origen al apasionante e incesante deseo de saber más, lo que resultó en una imparable capacitación, llena de experiencias, con el acompañamiento de todo el profesionalismo y conocimiento del sector productivo de forma directa, así como de manufactura de equipos de torrefacción 100% nacional, conociendo y compartiendo con todos los sectores de la industria del café por diversos lugares en Venezuela.

Esta experiencia tan gratificante nos hizo afianzar la credibilidad en la gente, en los proyectos, en el país y avanzar en nuestro compromiso a fin de construir un modelo de negocio que apoye la producción nacional de café, con certificación gourmet.



## ¿WHO WE ARE?

The contact with the world of coffee, gave rise to a passionate and incessant desire to know more, which resulted in an unstoppable training, full of experiences, with the support of all the professionalism and knowledge of the productive sector in a direct way, as well as the manufacture of 100% national roasting equipment, knowing and sharing with all the sectors of the coffee industry in different places in Venezuela.

This satisfying experience made us strengthen our credibility in the people, in the projects, in the country, and advance in our commitment to build a business model that supports national coffee production with gourmet certification.

Consolidamos esta pasión con la entrega a manos abiertas de toda esta experiencia y capacitación constante a nuestro más valioso recurso, el humano, especializándose y logrando diariamente como equipo el desarrollar este encuentro y llevar a los paladares cafeteros **La llama del perfecto equilibrio** frase que nos permite dar a conocer nuestro secreto mejor guardado, como resultado de la transformación de los mejores granos provenientes de los Andes venezolanos en un producto de alto estándar de calidad.



Todo esto para llevar a los paladares la mejor experiencia en un sorbo de café.

We merge this passion with the open-handed delivery of all this experience and constant training to our most valuable resource, the human asset, specializing and achieving daily as a team to develop this meeting and to bring to the coffee tasting palates

*The flame of the perfect balance* a phrase that allows us to make known our best-kept secret, as a result of the transformation of the best coffee beans from the Venezuelan Andes into a product of high- quality standards.



All this to bring to the palates the best experience in a sip of coffee.

# MISIÓN

Deleitar los paladares con la producción del mejor café tostado, con granos venezolanos del más alto estándar, retomando nuestra herencia ancestral como los creadores del más destacado fruto del cafeto, con la alianza directa del caficultor.

# VISIÓN

Lograr que nuestro café sea una experiencia sensorial a nivel nacional, posicionándolo como un producto de primera calidad, con mano de obra y tecnología 100% venezolana.

# VALORES

- Amor por nuestro oficio.
- Compromiso.
- Disciplina.
- Excelencia y empatía.
- Honestidad.
- Innovación.
- Pasión.
- Respeto y responsabilidad.
- Trabajo en equipo.

**Esto y más describe a Piro Café Gourmet**

*La llama del perfecto equilibrio*

# MISSION

To delight the palates with the production of the best roasted coffee, with Venezuelan beans of the highest standard, continuing our ancestral heritage as the creators of the most outstanding fruit of the coffee tree, with the direct alliance of the coffee grower.

# VISION

To achieve that our coffee becomes a completely sensory experience, placing it as a quality product, with 100% Venezuelan labor and technology.

# VALUES

- Love for our craft.
- Commitment.
- Discipline.
- Excellence and empathy.
- Honesty.
- Innovation.
- Passion.
- Respect and responsibility.
- Teamwork.

**This and more describes Piro Gourmet Coffee**

*The flame of the perfect balance*



Estamos comprometidos con el país, con nuestros trabajadores y sus familias, con nuestros consumidores y en definitiva con el saber hacer las cosas bien.

En plena sintonía con este compromiso social empresarial, apostamos a la tecnología 100% venezolana en nuestros equipos de producción, siendo éstos, seleccionadoras, tostadoras y empaquetadoras, con ello apoyamos al emprendimiento nacional.

Así es como Torrefactora Rimar C.A., cree en el país.



De manera constante facilitamos todos los recursos de capacitación y aprendizaje a nuestro personal operario y administrativo con lo cual reforzamos el conocimiento de nuestros trabajadores, siendo ellos pieza angular en las operaciones productivas.

*La llama del perfecto equilibrio*





We are wholly committed to the country, our workers and their families, our consumers, and, in short, knowing how to do things well.

In full harmony with this corporate social commitment, we are devoted to using 100% Venezuelan technology in our production equipment, such as sorters, toasters and packers, roasters, and packaging machines, thus supporting national entrepreneurship.

This is how Torrefactora Rimar C.A. believes in the country.



We provide constant training and learning resources to our operating and administrative personnel, thus reinforcing the knowledge of our workers, who are the cornerstone of our production operations.

*The flame of the perfect balance*

Como parte de nuestra estrategia, consideramos la formación de un banco de granos con la finalidad de brindar precios competitivos al consumidor final, decisión con la que obtuvimos mejores negociaciones para obtener materia prima en el mercado nacional. Con esta estructura podemos hacer una planificación coherente en todo nuestro proceso de producción; a tal efecto:

- Recepcionamos la materia prima proveniente de diferentes ciudades de nuestro país.
- Ejercemos un control de calidad con pruebas organolépticas y de inocuidad, a fin de garantizar que la materia prima no presente riesgo alguno para su consumo, utilizando los instrumentos e implementos necesarios, cumpliendo la normativa destinada a tal fin, todo esto en nuestro laboratorio.
- Almacenamos el café verde en nuestros invernaderos a fin de su climatización.

*La llama del perfecto equilibrio*

As part of our strategy, we considered the development of a grain bank in order to offer competitive prices to our consumer, a decision that allowed us to negotiate better deals to obtain raw materials in the domestic market. With this structure, we are able to thoroughly plan out our entire production process, to this effect:

- We receive raw material from different cities in our country.
- We implement a quality control with organoleptic and food safety tests, to guarantee that the raw material does not present any risk for its consumption, using the necessary instruments and devices, complying with the regulations for this purpose, all this in our laboratory.
- We store the green coffee in our greenhouses for climate control.



*The flame of the perfect balance*



El diseño de nuestros invernaderos, permite almacenar 100 toneladas de café verde, en rack de 5,40 metros de altura, sub - divididos, a fin de resguardar cómodamente el producto en paletas estériles de 600 kilos de capacidad. Los sacos para el almacenaje son de primera calidad, de manufactura nacional en yute, de reciente elaboración.

Los invernaderos replican las condiciones atmosféricas del clima de

montaña, manteniendo una temperatura aproximada entre 18 y 20 centígrados, conservando de esta forma las condiciones organolépticas de nuestra preciada materia prima, a humedad 12 - 14.

A fin de evitar la contaminación del café verde, nuestros equipos de carga utilizan gas como combustible para operar y con esta tecnología damos cumplimiento a estándares de seguridad industrial de rango internacional en lo referente a manejo de alimentos.

*The flame of the perfect balance*



The design of our greenhouses allows us to store up to 100 tons of green coffee, in racks of 5.40 meters height, sub-divided in order to comfortably store the product in sterile pallets of 600 kilos of capacity. The storage sacks are of premium quality, of national manufacture in white jute, recently elaborated.

The greenhouses replicate the atmospheric conditions of the mountain climate, maintaining an approximate

temperature between 18 and 20 centigrade, thus preserving the organoleptic conditions of our prized raw material, at a humidity of 12 - 14.

In order to avoid contamination of the green coffee, our loading equipment uses gas as fuel to operate and with this technology, we comply with international industrial safety standards regarding food handling.

*The flame of the perfect balance*



## SELECCIÓN DEL GRANO

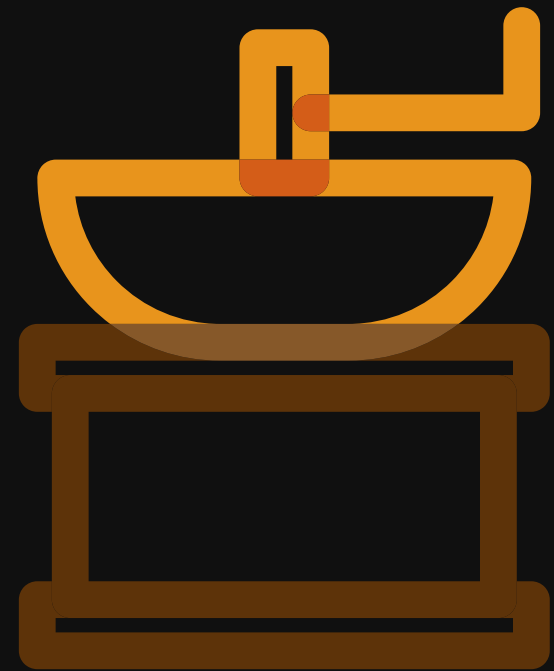
Contamos con un proceso de selección acucioso donde buscamos la simetría del grano a ser procesado, ejecutando separaciones granulométricas del café verde; granos #18 y #16, así como #14, #12 y ripio, lo cual permite que el proceso de cocción sea parejo y uniforme al momento de su tosti3n.

## TOSTADO Y MOLIENDA

La tecnología y la manufactura de nuestros equipos de torrefacci3n son 100% nacional, lo cual nos permite procesar 130 kilos de café verde por batch, previamente seleccionados en sus diferentes mallas #18 y #16, #14-#12 , permitiendo estimar una producci3n promedio de 30 toneladas mensuales; todo esto bajo nuestro perfil de tosti3n.

Damos el reposo correspondiente para la desgasificaci3n al grano tostado, en silos y contenedores de almacenamiento destinados para tal fin.

Contamos con modernos molinos los cuales nos permiten manejar la granulometría exacta para que en cualquiera de sus modalidades pueda prepararse el café a gusto del consumidor.



*La llama del perfecto equilibrio*



## GRAIN SELECTION

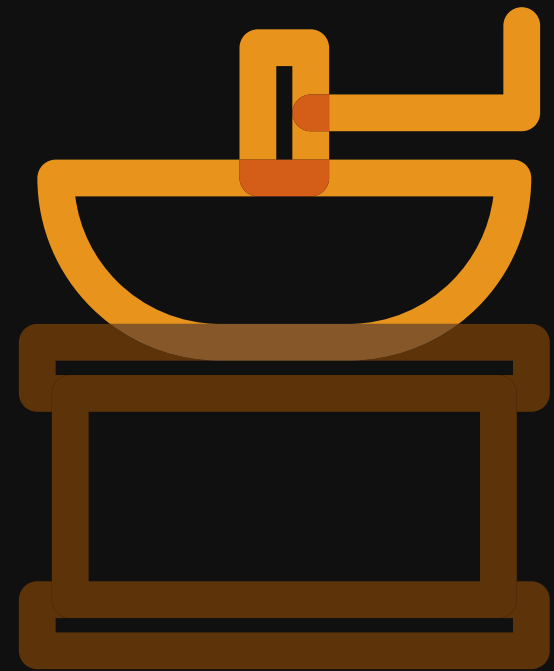
We have a meticulous selection process where we look for the symmetry of the grain to be processed, performing granulometric separations of green coffee; grains #18 and #16, as well as #14, #12, and gravel, which allows the cooking process to be even and uniform at the time of roasting.

## ROASTING AND GRINDING

The technology and manufacture of our roasting equipment are 100% national, which allows us to process 130 kilos of green coffee per batch, previously selected in their different mesh sizes #18 and #16, #14-#12, allowing us to estimate an average production of 30 tons per month; all of this under our roasting profile.

We give the corresponding rest for the degassing of the toasted grain, in silos and storage containers.

We have modern mills which allow us to handle the exact granulometry so that in any of its modalities the coffee can be prepared according to the consumer's taste.



*The flame of the perfect balance*

## EMPAACADO



Disponemos de un sistema de empaclado automatizado de alta tecnología, el cual se encarga de culminar el proceso de producción, con material tri-laminado de 60 micras, barrera cero luz, lo que proporciona una mayor durabilidad e inocuidad del café.

Contamos con una flota de transporte segura y apta, con conductores calificados para el logro de una distribución diligente y eficaz en todo el territorio nacional; por otra parte de ser el caso disponemos de sistemas de envío a destino manejado por las empresas que para tal fin hacen vida en nuestro país y así de esta manera poder llegar hasta todos nuestros consumidores.



*La llama del perfecto equilibrio*



# PACKAGING



We have a high-tech automated packaging system, which completes the production process, with tri-laminate material of 60 microns, zero light barriers, which provides greater durability and safety of the coffee.

We have a safe and suitable transportation fleet, with qualified drivers for the fulfillment of a diligent and efficient distribution throughout the national territory; on the other hand, if it is the case, we have systems of shipment to destination managed by the companies that do live in our country for such purpose, and thus, in this way we are able to reach all our consumers.



*The flame of the perfect balance*



Manejamos importantes alianzas comerciales, así como una extraordinaria fuerza de venta directa, para dar a conocer nuestra marca hasta el último rincón de Venezuela, lo cual nos permite acceder a los mercados tanto tradicionales como no tradicionales, abaratando costos importantes en el eslabón final, el cual no es otro que el consumidor.

*La llama del perfecto equilibrio*

We oversee important commercial alliances, as well as an extraordinary direct sales force, to make our brand known to the last corner of Venezuela, which allows us to access both traditional and non-traditional markets, lowering important costs in the final link, which is none other which is none other than the consumer.



*The flame of the perfect balance*

# PRESENTACIONES

## Café gourmet tostado y molido

Ingredientes:  
Café 100% Arábico.

Presentaciones: Tostión:  
100 gr molido Medio alto  
200 gr molido  
400 gr molido

## Café gourmet tostado en grano

Ingredientes:  
Café 100% Arábico.

Presentaciones: Tostión:  
1 Kg en grano Medio alto

### Tamaño del grano

#18 - #16  
Lavado Grado 1  
Natural Grado 1  
Honey

### Zona de cultivo

Boconó y Campo Elias, Edo. Trujillo  
Santa Cruz de Mora, Edo. Mérida  
Pregonero, Edo. Táchira  
Humucaro Alto, Edo. Lara

### Especie del grano

Borbón-Catuai  
Colombia 27-Mérida

### Sabor en taza

Dulce, cítrico, frutos  
secos y notas  
chocolatadas

CARACTERÍSTICAS

*La llama del perfecto equilibrio*

# PRESENTATIONS

## Gourmet coffee roasted and ground

### Ingredients

100% Arabica Coffee.

**Presentations:**  
100 gr ground  
200 gr ground  
400 gr ground

**Roasting:**  
Medium high

## Gourmet coffee roasted beans

### Ingredients

100% Arabica Coffee.

**Presentations:**  
1 Kg in grain

**Roasting:**  
Medium high

## CHARACTERISTICS

### Grain size

#18 - #16

Washed Grade 1

Natural Grade 1

Honey

### Cultivation area:

Bocono and Campo Elias, Trujillo State.

Santa Cruz de Mora, Mérida State.

Pregonero, Táchira State.

Humucaro Alto, Lara State.

### Grain species

Bourbon-Catuai,  
Colombia 27-Merida

### Flavor in cup

Sweet, citrus, dried fruits,  
nuts, and chocolatey  
notes

*The flame of the perfect balance*

Nos dedicamos a establecer alianzas importantes con el caficultor, Torrefactora Rimar, C.A., en plena sincronía con su accionar apalanca siembras de café en los andes venezolanos, aportando no solo recursos y cafetos, sino también proporcionando alimentos y fertilizantes al agricultor, destacamos que nuestras compras de café verde se realizan directamente de manos del caficultor en nuestros campos, llevadas adelante por personal altamente calificado; de esta manera damos garantía perfecta de nuestro producto al ser procesado.



*La llama del perfecto equilibrio*

We are dedicated to establishing important alliances with the coffee grower, Torrefactora Rimar, C.A., in concurrence with its actions to propel coffee plantations in the Venezuelan Andes, providing not only resources and coffee trees, but also contributing sustenance and fertilizers to the farmer, we emphasize that our purchases of green coffee are made directly from the hands of the coffee grower in our fields, carried out by highly qualified personnel; in this way we give a perfect guarantee of our product when it is processed.



*The flame of the perfect balance*

**PROCESO  
PRODUCTIVO**

**1** Selección y compra de materia prima.

Responsabilidad social y empresarial. **10**

**2** Recepción de producto en planta.

Distribución, venta y servicio post venta. **9**

**3** Almacenamiento de materia prima para su climatización.

Empacado y enfardado. **8**

**4** Selección del café por granulometría #18, #16, #14, #12 y ripio.

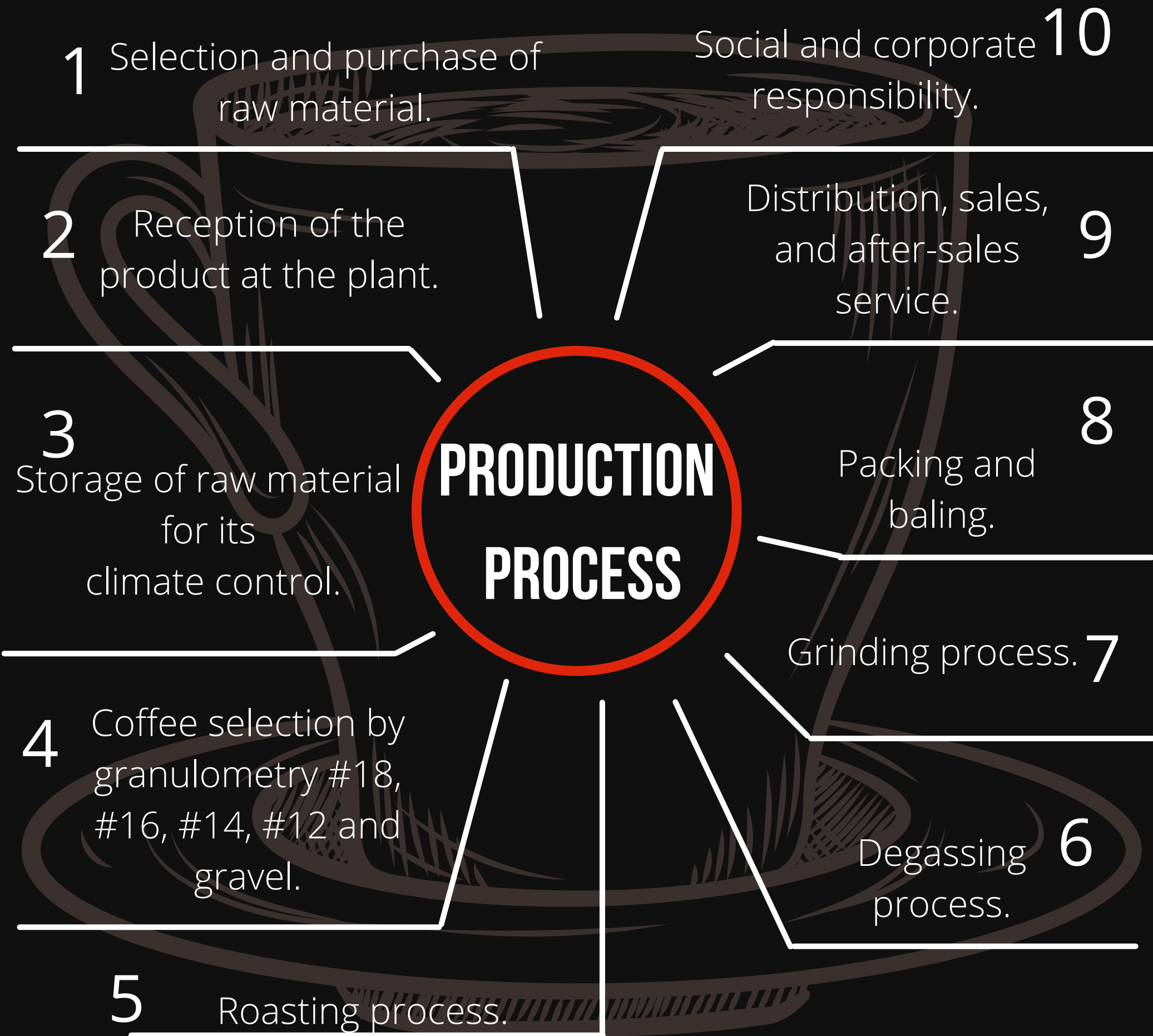
Proceso de molienda **7**

**5** Proceso de torrefacción.

Proceso de desgasificación. **6**

*La llama del perfecto equilibrio*





*The flame of the perfect balance*



# CERTIFICACIÓN GOURMET TOSTADO Y MOLIDO



## EVALUACIÓN DE CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO GOURMET

Fecha: 04/03/2021

N° de reporte: 0544

Empresa fabricante: Torrefactora Rímel, C.A.	Marca: Café Rímel
Fecha de recepción de la muestra: 25/03/2021	Presentaciones: 500 g
	Cantidad: 500 g

### DATOS DE MUESTRA EVALUADA

Fecha de elaboración:	No Presenta	Fecha de vencimiento:	No Presenta	Lote:	No presenta	Peso Neto:	500 g	CPE:	No presenta	Registro Sanitario:	No Presenta
-----------------------	-------------	-----------------------	-------------	-------	-------------	------------	-------	------	-------------	---------------------	-------------

### EVALUACIÓN DE PARÁMETROS FÍSICOS

Análisis	Método / Equipo	Especificación	Resultado
Humedad (%)	COVENIN 433-83	Máx. 5%	1,01
Granos partidos (%)	-	Máx. 10%	N/A
Granos carbonizados (%)	-	Máx. 1%	N/A

Análisis	Método / Equipo	Especificación		Resultado
		Medio	Oscuro	
Color	COLORIMETRO PCOBAT 35	80-82	81-77	80
Grado de molienda (µm)	TAMIZADOR Air jet RHENIUM	Fina	Medio	812,84
		300-300	500-700	

### EVALUACIÓN SENSORIAL

Atributos	Puntuación por Cataador según escala Hedónica			Calificación Global	Criterios de Aceptación o Rechazo con la Calificación Global
	Cataador 1	Cataador 2	Cataador 3		
Fragancia	2	2	2	32	≤35 Especial 36-55 Bueno 56-75 Regular
Aroma	2	2	2		
Acidez	2	3	3		
Sabor	2	2	2		
Cuerpo	2	2	2		
Puntuación total:	10	11	11		

Escala hedónica					
Puntuación	Preferido	Aroma	Acidez	Cuerpo	Sabor
1	Rico	Rico	Completa	Completo	Completo
2	Completo	Completo	Pronunciada	Puente	Pronunciado
3	Notable	Notable	Medio	Buena	Medio
4	Débil	Débil	Débil	Medio	Débil
5	Impuro	Impuro	Impuro	Ligero	Impuro

Descripción de los atributos sensoriales: Aromas y fragancias: Dulces, cítricos. Acidez: De media a pronunciada. Sabores: Frutas secas, cítricos y dulces. Cuerpo: Puente.

### EVALUACIÓN DE ENVASE Y ROTULADO

Resulta la evaluación ambiental:	Empaque BI o tri laminado	Protección a la luz	Sellado	Modo de preparación	Tabla Nutricional	Codificación	Registro Sanitario	CPE	Presión de Vacío	Legibilidad de rotulado	Contenido Neto	Nombre y dirección del fabricante	País de origen	Fecha de duración
Cumple	X	X	X						N/A					
No cumple				X	X	X	X	X		X	X	X	X	X

Por lo tanto, el producto **No aplica** para una base Gourmet. Se recomienda emplear un punto de tueste más claro.

Conclusiones y recomendaciones: Se anexa informe

# GOURMET CERTIFICATION

## ROASTED AND GROUND



### EVALUACIÓN DE CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO GOURMET

Fecha: 04/03/2021

N° de reporte: 0544

Empresa fabricante: Torrefactora Romet, C.A.	Marca: Café Pico
Fecha de recepción de la muestra: 25/03/2021	Presentaciones: 500 g
	Cantidad: 500 g

#### DATOS DE MUESTRA EVALUADA

Fecha de elaboración:	No Presenta	Fecha de vencimiento:	No Presenta	Lote:	No presenta	Peso Neto:	500 g	CPE:	No presenta	Registro Sanitario:	No Presenta
-----------------------	-------------	-----------------------	-------------	-------	-------------	------------	-------	------	-------------	---------------------	-------------

#### EVALUACIÓN DE PARÁMETROS FÍSICOS

Análisis	Método / Equipo	Especificación	Resultado
Humedad (%)	COVENIN 433-83	Máx. 5%	1,01
Granos partidos (%)	-	Máx. 10%	N/A
Granos carbonizados (%)	-	Máx. 1%	N/A

Análisis	Método / Equipo	Especificación		Resultado
		Hedía	Oscuro	
Color	COLORÍMETRO PCOBAT 35	80-82	81-77	80
Grado de molienda (µm)	TAMIZADOR Air jet RHENIUM	Fina	Medía	812,84
		300-300	500-700	

#### EVALUACIÓN SENSORIAL

Atributos	Puntuación por Cataador según escala Hedónica			Calificación Global	Criterios de Aceptación o Rechazo con la Calificación Global
	Cataador 1	Cataador 2	Cataador 3		
Fragancia	2	2	2	32	≤35 Especial
Aroma	2	2	2		36-55 Bueno
Acidez	2	3	3		56-75 Regular
Sabor	2	2	2		
Cuerpo	2	2	2		
Puntuación total:	10	11	11		

Escala hedónica					
Puntuación	Preferido	Aroma	Acidez	Cuerpo	Sabor
1	Rico	Rico	Completa	Completo	Completo
2	Completo	Completo	Pronunciada	Puente	Pronunciado
3	Notable	Notable	Medio	Buena	Medio
4	Débil	Débil	Débil	Medio	Débil
5	Impuro	Impuro	Impuro	Ligero	Impuro

Descripción de los atributos sensoriales: Aromas y fragancias: Dulces, cítricos. Acidez: De media a pronunciada. Sabores: Frutas secas, cítricos y dulces. Cuerpo: Puente.

#### EVALUACIÓN DE ENVASE Y ROTULADO

Resulta de la evaluación sensorial:	Empaque BI o tri laminado	Protección a la luz	Sellado	Modo de preparación	Tabla Nutricional	Codificación	Registro Sanitario	CPE	Presión de Vacio	Legibilidad de rotulado	Contenido Neto	Nombre y dirección del fabricante	País de origen	Fecha de duración
Cumple	X	X	X						N/A					
No cumple				X	X	X	X	X		X	X	X	X	X

Por lo tanto, el producto **No aplica** para una base Gourmet. Se recomienda emplear un punto de tueste más claro.

Conclusiones y recomendaciones: Se anexa informe

# CERTIFICACIÓN GOURMET TOSTADO Y MOLIDO



**Fecha:** 04/03/2021

**Producto:** Café Piro

**Nº de Reporte:** 0544

**Empresa fabricante:** Torrefactora Rimar, C.A

## INFORME DE EVALUACIÓN

Por medio de la presente le hacemos entrega de las conclusiones y recomendaciones a tomar en cuenta en las características evaluadas en éste producto, para dar cumplimiento a la definición de café Gourmet.

**Granulometría:** Presenta una molienda **Media**. El café especial / Gourmet debe presentar una molienda entre **media y fina** ya que este atributo permite que el consumidor tenga un producto con alto rendimiento en el momento de su consumo.

**Color:** Presenta un color **Oscuro**. El café especial / Gourmet debe presentar un punto de tueste entre **medio y oscuro**. Cualquiera que sea el tipo de tueste, es importante que los granos no se sobre-tuesten y se opaque el sabor natural del café.

**Empaque y rotulado:** Producto envasado en material **Bilaminado metalizado**. empaque ideal para un café especial es una estructura **Bilaminada o trilaminada Metalizada**. No se recomienda empaque transparente, debido a que el café es extremadamente sensible a factores tales como el oxígeno, la luz y la humedad.

El producto **No Cumple** con los requisitos obligatorios y adicionales establecidos en la Norma General para el Rotulado de los Alimentos Envasados, COVENIN 2952-2001.

**Permisología:** **No Cumple**.

### Evaluación sensorial:

#### Descripción de los atributos sensoriales:

**Fragancia y aroma:** Dulces, cítricos.

**Cuerpo:** Fuerte.

**Sabor residual:** Frutos secos, cítricos y dulces. **Acidez:** De media a pronunciada.

### Conclusiones y recomendaciones:

Realizada la evaluación sensorial, se obtuvo una calificación de **32**. De acuerdo a los criterios de **aceptación o rechazo** establecidos para un **café Especial/Gourmet** debe poseer una taza limpia, completa y equilibrada con una calificación  $\leq 35$ .

Por lo tanto, el producto **Si aplica** para una taza Gourmet.

# GOURMET CERTIFICATION ROASTED AND GROUND



**Fecha:** 04/03/2021

**Producto:** Café Piro

**Nº de Reporte:** 0544

**Empresa fabricante:** Torrefactora Rimar, C.A

## INFORME DE EVALUACIÓN

Por medio de la presente le hacemos entrega de las conclusiones y recomendaciones a tomar en cuenta en las características evaluadas en éste producto, para dar cumplimiento a la definición de café Gourmet.

**Granulometría:** Presenta una molienda **Media**. El café especial / Gourmet debe presentar una molienda entre **media y fina** ya que este atributo permite que el consumidor tenga un producto con alto rendimiento en el momento de su consumo.

**Color:** Presenta un color **Oscuro**. El café especial / Gourmet debe presentar un punto de tueste entre **medio y oscuro**. Cualquiera que sea el tipo de tueste, es importante que los granos no se sobre-tuesten y se opaque el sabor natural del café.

**Empaque y rotulado:** Producto envasado en material **Bilaminado metalizado**, empaque ideal para un café especial es una estructura **Bilaminada o trilaminada Metalizada**. No se recomienda empaque transparente, debido a que el café es extremadamente sensible a factores tales como el oxígeno, la luz y la humedad.

El producto **No Cumple** con los requisitos obligatorios y adicionales establecidos en la Norma General para el Rotulado de los Alimentos Envasados, COVENIN 2952-2001.

**Permisología:** **No Cumple**.

### Evaluación sensorial:

#### Descripción de los atributos sensoriales:

**Fragancia y aroma:** Dulces, cítricos.

**Cuerpo:** Fuerte.

**Sabor residual:** Frutos secos, cítricos y dulces. **Acidez:** De media a pronunciada.

### Conclusiones y recomendaciones:

Realizada la evaluación sensorial, se obtuvo una calificación de **32**. De acuerdo a los criterios de **aceptación o rechazo** establecidos para un **café Especial/Gourmet** debe poseer una taza limpia, completa y equilibrada con una calificación  $\leq 35$ .

Por lo tanto, el producto **Si aplica** para una taza Gourmet.

# CERTIFICACIÓN GOURMET TOSTADO EN GRANO



Secretaría Bolivariana  
de Agricultura y Ganadería

Secretaría Bolivariana  
de Industria y Comercio



## EVALUACIÓN DE CAFÉ TOSTADO EN GRANOS GOURMET

Fecha: 15/04/2021

Nº de reporte: 0545

Empresa fabricante: Torrefactora Rinar, C.A.	Marca: Café Rinar
Fecha de recepción de la muestra: 25/03/2021	Presentaciones: 300 g
	Cantidad: 300 g

### DATOS DE MUESTRA EVALUADA

Fecha de elaboración:	No Presenta	Fecha de vencimiento:	No Presenta	Lote:	No Presenta	Peso Neto:	No Presenta	CPE:	No Presenta	Registro Sanitario:	No Presenta
-----------------------	-------------	-----------------------	-------------	-------	-------------	------------	-------------	------	-------------	---------------------	-------------

### EVALUACIÓN DE PARÁMETROS FÍSICOS

Análisis	Método / Equipo	Especificación	Resultado	Análisis	Método / Equipo	Especificación		Resultado
						Medio	Oscuro	
Humedad (%)	COVENIN 433-83	Máx. 5%	2,81	Color	COLORIMETRO FROBAT 38	80-82	83-77	80
Granos partidos (%)	-	Máx. 10%	1,39					
Granos carbonizados (%)	-	Máx. 1%	0,00	Grado de molienda (µm)	TARIFAZADOR Air Jet SHDWUP	Fina	Medio	N/A
						300-300	500-700	

### EVALUACIÓN SENSORIAL

Atributos	Puntuación por Catador según escala Hedónica			Calificación Global	Criterios de Aceptación o Rechazo con la Calificación Global	Escala hedónica									
	Catador 1	Catador 2	Catador 3			Puntuación	Fragancia	Aroma	Acidez	Cuerpo	Sabor				
Fragancia	2	2	3	35	≤35 Gourmet 36-55 Bueno 56-75 Regular	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Aroma	2	2	2			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Acidez	3	2	3			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Sabor	3	2	3			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Cuerpo	2	2	2			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Puntuación total:	11	10	13												

Descripción de los atributos sensoriales: Aromas y fragancias: Dulces, cítricos. Acidez: De media a pronunciada. Cuerpo: Fuerte. Sabor: Cítricos, frutos secos y dulces.

### EVALUACIÓN DE ENVASE Y ROTULADO

ATRIBUTO	Empaque Bl o brillaminado	Protección a la luz	Sellado	Modo de preparación	Tabla Nutricional	Codificación	Registro Sanitario	CPE	Presión de Vacío	Legibilidad de rotulado	Contenido Neto	NOMBRE y dirección del fabricante	País de origen	Fecha de duración
Cumple	X	X	X											
No Cumple				X	X	X	X	X	N/A	X	X	X	X	X

Conclusiones y recomendaciones: Se anexa informe

# GOURMET CERTIFICATION ROASTED IN GRAIN



Ministerio del Poder  
Público  
Sector Agrario, Pecuario y  
Pesquero

Ministerio del Poder  
Público  
Sector Agrario, Pecuario y  
Pesquero



## EVALUACIÓN DE CAFÉ TOSTADO EN GRANOS GOURMET

Fecha: 15/04/2021

Nº de reporte: 0545

Empresa fabricante: Torrefactora Rinar, C.A	Marca: Café Rina
Fecha de recepción de la muestra: 25/03/2021	Presentaciones: 300 g
	Cantidad: 300 g

### DATOS DE MUESTRA EVALUADA

Fecha de elaboración:	No Presenta	Fecha de vencimiento:	No Presenta	Lote:	No Presenta	Peso Neto:	No Presenta	CPE:	No Presenta	Registro Sanitario:	No Presenta
-----------------------	-------------	-----------------------	-------------	-------	-------------	------------	-------------	------	-------------	---------------------	-------------

### EVALUACIÓN DE PARÁMETROS FÍSICOS

Análisis	Método / Equipo	Especificación	Resultado	Análisis	Método / Equipo	Especificación		Resultado
						Medio	Oscuro	
Humedad (%)	COVENIN 433-83	Máx. 5%	2,81	Color	COLORIMETRO FROBAT 38	80-82	83-77	80
Granos partidos (%)	-	Máx. 10%	1,39					
Granos carbonizados (%)	-	Máx. 1%	0,00	Grado de molienda (µm)	TARIFAZADOR Air Jet SHDWUP	300-300	300-700	N/A

### EVALUACIÓN SENSORIAL

Atributos	Puntuación por Catador según escala Hedónica			Calificación Global	Criterios de Aceptación o Rechazo con la Calificación Global	Escala hedónica									
	Catador 1	Catador 2	Catador 3			Puntuación	Fragancia	Aroma	Acidez	Cuerpo	Sabor				
Fragancia	2	2	3	35	≤35 Gourmet 36-55 Bueno 56-75 Regular	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Aroma	2	2	2			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Acidez	3	2	3			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Sabor	3	2	3			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Cuerpo	2	2	2			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Puntuación total:	12	10	13												

Descripción de los atributos sensoriales: Aromas y fragancias: Dulces, cítricos. Acidez: De media a pronunciada. Cuerpo: Fuerte. Sabor: Cítricos, frutos secos y dulces.

### EVALUACIÓN DE ENVASE Y ROTULADO

ATRIBUTO	Empaque Bl o brillaminado	Protección a la luz	Sellado	Modo de preparación	Tabla Nutricional	Codificación	Registro Sanitario	CPE	Presión de Vacío	Legibilidad de rotulado	Contenido Neto	NOMBRE y dirección del fabricante	País de origen	Fecha de duración
Cumple	X	X	X											
No Cumple				X	X	X	X	X	N/A	X	X	X	X	X

Conclusiones y recomendaciones: Se anexa informe



# CERTIFICACIÓN GOURMET TOSTADO EN GRANO



Comisión Reguladora  
de Alimentos

Agricultura



Producto: Café Puro

Nº de reporte: 0543

Empresa fabricante: Torrefactora Rimar, C.A

## INFORME DE EVALUACIÓN

Por medio de la presente le hacemos entrega de las conclusiones y recomendaciones a tomar en cuenta en las características evaluadas en este producto, para dar cumplimiento a la definición de café Gourmet.

**Granos partidos:** Presenta un **1,36 %** de granos partidos. Se recomienda que **no sea mayor de 10 %** para obtener una buena apariencia en el producto envasado, además de mantener la intensidad de los sabores en la taza.

**Granos carbonizados:** Presenta un **0,00 %** de granos carbonizados. Los granos carbonizados afectan los atributos de sabor con tonalidades a café sobre tostado, se recomienda que **no sea mayor de 1 %**.

**Color:** Presenta un color **Oscuro**. El café especial / Gourmet debe presentar un punto de tueste entre **medio y oscuro**. Cualquiera que sea el tipo de tueste, es importante que los granos no se sobre-tuesten y se opaque el sabor natural del café.

**Empaque y rotulado:** Producto envasado en material **Bilaminado Metalizado**. El empaque ideal para un café especial es una estructura **Bilaminada o trilaminada Metalizada**. No se recomienda empaque transparente, debido a que el café es extremadamente sensible a factores tales como el oxígeno, la luz y la humedad.

El producto **No Cumple** con los requisitos obligatorios y adicionales establecidos en la Norma General para el Rotulado de los Alimentos Envasados, COVENEN 2952-2001.

**Permisología:** **No Cumple**.

**Evaluación sensorial:**

**Fragancia y aroma:** Dulces, cítricos.

**Cuerpo:** Fuerte.

**Sabor residual:** Cítricos, frutos secos y dulce. **Acidez:** De media a pronunciada.

**Conclusiones y recomendaciones:**

Realizada la evaluación sensorial, se obtuvo una calificación de **35**. De acuerdo a los criterios de **aceptación o rechazo** establecidos para un **café Especial / Gourmet** debe poseer una taza limpia, completa y equilibrada con una calificación  $\leq 35$ .

Por lo tanto, el producto **Si Aplica** para una taza Gourmet.

# GOURMET CERTIFICATION ROASTED IN GRAIN



Comisión Reguladora de Alimentos

Agricultura



Producto: Café Puro

Nº de reporte: 0543

Empresa fabricante: Torrefactora Rimar, C.A

## INFORME DE EVALUACIÓN

Por medio de la presente le hacemos entrega de las conclusiones y recomendaciones a tomar en cuenta en las características evaluadas en este producto, para dar cumplimiento a la definición de café Gourmet.

**Granos partidos:** Presenta un **1,36 %** de granos partidos. Se recomienda que **no sea mayor de 10 %** para obtener una buena apariencia en el producto envasado, además de mantener la intensidad de los sabores en la taza.

**Granos carbonizados:** Presenta un **0,00 %** de granos carbonizados. Los granos carbonizados afectan los atributos de sabor con tonalidades a café sobre tostado, se recomienda que **no sea mayor de 1 %**.

**Color:** Presenta un color **Oscuro**. El café especial / Gourmet debe presentar un punto de tueste entre **medio y oscuro**. Cualquiera que sea el tipo de tueste, es importante que los granos no se sobre-tuesten y se opaque el sabor natural del café.

**Empaque y rotulado:** Producto envasado en material **Bilaminado Metalizado**. El empaque ideal para un café especial es una estructura **Bilaminada o trilaminada Metalizada**. No se recomienda empaque transparente, debido a que el café es extremadamente sensible a factores tales como el oxígeno, la luz y la humedad.

El producto **No Cumple** con los requisitos obligatorios y adicionales establecidos en la Norma General para el Rotulado de los Alimentos Envasados, COVENIN 2952-2001.

**Permisología:** **No Cumple**.

**Evaluación sensorial:**

**Fragancia y aroma:** Dulces, cítricos.

**Cuerpo:** Fuerte.

**Sabor residual:** Cítricos, frutos secos y dulce. **Acidez:** De media a pronunciada.

**Conclusiones y recomendaciones:**

Realizada la evaluación sensorial, se obtuvo una calificación de **35**. De acuerdo a los criterios de **aceptación o rechazo** establecidos para un **café Especial / Gourmet** debe poseer una taza limpia, completa y equilibrada con una calificación  $\leq 35$ .

Por lo tanto, el producto **Si Aplica** para una taza Gourmet.

SANITARY PERMIT  
ROASTED AND GROUND  
TOSTADO Y MOLIDO  
PERMISO SANITARIO

REGISTRO SANITARIO DE ALIMENTO NACIONAL

Número de Registro Sanitario

**A-149.817**

El Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria (SACS), ente adscrito al Ministerio del Poder Popular para la Salud, de conformidad con lo establecido en el Reglamento General de Alimentos según Gaceta Oficial N° 25.864 de fecha 16 de enero de 1959, Artículos del 30 al 38 y en las Normas Complementarias del Reglamento General de Alimentos según Gaceta Oficial N° 35.921 de fecha 15 de marzo de 1996, Artículos del 12 al 25, AUTORIZA el Registro Sanitario del:

DATOS DEL PRODUCTO	
DENOMINACIÓN	CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO TIPO GOURMET
MARCA	PIRO
CLASE	CAFÉ TOSTADO MOLIDO
TITULAR	TORREFACTORA RIMAR, C.A.
ELABORADO POR	TORREFACTORA RIMAR, C.A.
LUGAR DE FABRICACIÓN	GUATIRE, EDO. MIRANDA
ENVASE(S) O EMPAQUE(S)	EMPAQUE DE POLIPROPILENO BIORIENTADO + POLIPROPILENO BIORIENTADO METALIZADO
CONTENIDO(S) NETO(S)	100g, 150g, 200g, 250g, 400g y 500g

El referido producto se encuentra autorizado bajo el Número de Registro indicado al comienzo de este documento, por lo que su Libre Venta y Consumo, está permitida en todo el Territorio de la República Bolivariana de Venezuela, sometiéndose a las regulaciones relativas a Vigilancia y Control, Publicidad, Promoción y demás prescripciones establecidas en la normativa vigente para este tipo de producto.

Este registro tendrá una vigencia de cinco (5) años a partir de la fecha de emisión de este documento. Por consiguiente, a su vencimiento deberá renovarse de acuerdo a lo establecido en el artículo 22 de las referidas Normas Complementarias.

Autorización que se expide a petición de la parte interesada, en la ciudad Caracas a los 18 días del mes de Mayo del año 2021


**OMCAR GALIAS CALDERA RAMIREZ**

DIRECTOR GENERAL DEL SERVICIO AUTÓNOMO DE CONTRALORÍA SANITARIA

Resolución N° 156 de Fecha 22 de JULIO de 2016

Gaceta Oficial N° 41.445 de Fecha 23 de Julio de 2016

klmw4LBOca565BLg1A8WycOHfLJNK0yDvN8ejeCWdZssRWaCHv3PdypR7wEClVJ7aMv3DmGdU3jHg8Ea5GR+DvWRGZFMN02wVYb2h+TUjpd78u5TWTsp63KFORQV4Mhaha

ZzhDImAAuqHvWqThyMT3+Molq\*7nL6cWufV95g579kAmlDa0XvCKUzrHnsZTVE4WAM2OPaGoe+ycK39qICUgGpF7w3Q5gbUX598NUPP+K0auY0NjPO+mc2VAZ8aehNjuz5Fw5Txxm0g

GANImPndS1ZE78MHW39QcRDyK7h03yZg==

Este documento está Firmado Digitalmente por el Director(a) General del Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria, bajo los estándares de seguridad del SACS. Para verificar la validez de este registro puede ingresar a la página Web <http://www.sacs.gob.ve>, sección "CONSULTAS" y seleccionar "Alimentos y Bebidas Alcohólicas".

N° Solictud: 87272

Vigilando la Salud de Todas y Todos.  
Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria.  
Dirección de Inocuidad de Alimentos y Bebidas.

Centro Simón Bolívar, Edificio Sur, Ministerio del Poder Popular para la Salud, piso 3, oficina 313, El Silencio, Caracas-Venezuela.

Tel: (0212) 4260474 Fax (0212) 4050505 Página web: <http://sacs.mppp.gob.ve>

# SANITARY PERMIT ROASTED BEANS TOSTADO EN GRANO PERMISO SANITARIO



Gobierno Bolivariano  
de Venezuela

Ministerio del Poder Popular  
para la Salud

Servicio Autónomo de  
Contraloría Sanitaria



## REGISTRO SANITARIO DE ALIMENTO NACIONAL

Número de Registro Sanitario

**A-149.818**

El Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria (SACS), ente adscrito al Ministerio del Poder Popular para la Salud, de conformidad con lo establecido en el Reglamento General de Alimentos según Gaceta Oficial N° 25.864 de fecha 16 de enero de 1959, Artículos del 30 al 38 y en las Normas Complementarias del Reglamento General de Alimentos según Gaceta Oficial N° 35.921 de fecha 15 de marzo de 1996, Artículos del 12 al 25, AUTORIZA el Registro Sanitario del:

DATOS DEL PRODUCTO	
DENOMINACION	CAFÉ TOSTADO EN GRANOS TIPO GOURMET
MARCA	PIRO
CLASE	CAFÉ TOSTADO EN GRANO
TITULAR	TORREFACTORA RIMAR, C.A.
ELABORADO POR	TORREFACTORA RIMAR, C.A.
LUGAR DE FABRICACIÓN	GUATIRE, EDO. MIRANDA
ENVASE(S) O EMPAQUE(S)	EMPAQUE DE POLIPROPILENO BIORIENTADO + POLIPROPILENO BIORIENTADO METALIZADO + POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD
CONTENIDO(S) NETO(S)	1Kg y 2.5Kg

El referido producto se encuentra autorizado bajo el Número de Registro indicado al comienzo de este documento, por lo que su Libre Venta y Consumo, está permitida en todo el Territorio de la República Bolivariana de Venezuela, sometiéndose a las regulaciones relativas a Vigilancia y Control, Publicidad, Promoción y demás prescripciones establecidas en la normativa vigente para este tipo de producto.

Este registro tendrá una vigencia de cinco (5) años a partir de la fecha de emisión de este documento. Por consiguiente, a su vencimiento deberá renovarse de acuerdo a lo establecido en el artículo 22 de las referidas Normas Complementarias.

Autorización que se expide a petición de la parte interesada, en la ciudad Caracas a los 18 días del mes de Mayo del año 2021



**OMCAR GALIAS CALDERA RAMIREZ**

DIRECTOR GENERAL DEL SERVICIO AUTÓNOMO DE CONTRALORÍA SANITARIA

Resolución N° 156 de Fecha 22 de JULIO de 2016

Gaceta Oficial N° 41.445 de Fecha 23 de Julio de 2016

apsTLwQPSuOU1qzTIDqBvV\*#69TwwBCImpDkz26IG0mhLMruP6A04EBCpHgyazyOWTTOvGzagOqG2Mq5H73V3vap15LqOwED9neu06PFO5qR7Y9#tepsuJcVW9kQ533bV8e0eNDw  
dzBc3gsXn3oHdVlpmQTN5nCrnL3W1ubk1ZTDkTeeMndXnALPP766g5T85oApxzHrbZTV8E4WAMQCPaOox\*ycK59qCUjGpF7e5Q84J2qucERID2xQW64LG7+LpRyFwQm6h3SJSM1xaxl7  
1yMEj+ZnEGagnR6GxIZ2a5K43DcW49NpWA==

Este documento está Firmado Digitalmente por el Director(a) General del Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria, bajo los estándares de seguridad del SACS. Para verificar la validez de este

registro puede ingresar a la página Web <http://www.sacs.gub.ve>, sección "CONSULTAS" y seleccionar "Alimentos y Bebidas Alcohólicas".

N° Solictud: 07275

Vigilando la Salud de Todas y Todos.  
Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria.  
Dirección de Inocuidad de Alimentos y Bebidas.

Centro Simón Bolívar, Edificio Sur, Ministerio del Poder Popular para la Salud, piso 3, oficina 313, El Silencio, Caracas-Venezuela.

Tel: (0212) 4880474 Fax: (0212) 4880505 Página web: <http://sacs.mppp.gub.ve>



http://www.sencamer.gob.ve/envasados/accion/menu-fraseset

### Producto con CPE

	Detalle del Registro
Estatus:	Vigente
CPE:	CPE0521499013
Nombre Descriptivo del Producto:	CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO TIPO GOURMET
Nombre de Fantasía o Línea:	
Marca Comercial:	PIRO
Tipo de Envase:	POLIPROPILENO BIORIENTADO
Contenido Neto:	200 g
Peso Escurecido:	
Elaborado por:	TORREFACTORA RIMAR, C.A.
Comercializado por:	TORREFACTORA RIMAR, C.A.
Importado por:	
Fecha de Vencimiento:	30-06-2023

http://www.sencamer.gob.ve/envasados/accion/menu-fraseset

### Producto con CPE

	Detalle del Registro
Estatus:	Vigente
CPE:	CPE0521499012
Nombre Descriptivo del Producto:	CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO TIPO GOURMET
Nombre de Fantasía o Línea:	
Marca Comercial:	PIRO
Tipo de Envase:	POLIPROPILENO BIORIENTADO
Contenido Neto:	300 g
Peso Escurecido:	
Elaborado por:	TORREFACTORA RIMAR, C.A.
Comercializado por:	TORREFACTORA RIMAR, C.A.
Importado por:	
Fecha de Vencimiento:	30-06-2023

http://www.sencamer.gob.ve/envasados/accion/menu-fraseset

### Producto con CPE

	Detalle del Registro
Estatus:	Vigente
CPE:	CPE0521499011
Nombre Descriptivo del Producto:	CAFÉ TOSTADO EN GRANOS TIPO GOURMET
Nombre de Fantasía o Línea:	
Marca Comercial:	PIRO
Tipo de Envase:	POLIPROPILENO BIORIENTADO
Contenido Neto:	1 kg
Peso Escurecido:	
Elaborado por:	TORREFACTORA RIMAR, C.A.
Comercializado por:	TORREFACTORA RIMAR, C.A.
Importado por:	
Fecha de Vencimiento:	30-06-2023

http://www.sencamer.gob.ve/envasados/accion/menu-fraseset

### Producto con CPE

	Detalle del Registro
Estatus:	Vigente
CPE:	CPE0521499014
Nombre Descriptivo del Producto:	CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO TIPO GOURMET
Nombre de Fantasía o Línea:	
Marca Comercial:	PIRO
Tipo de Envase:	POLIPROPILENO BIORIENTADO
Contenido Neto:	400 g
Peso Escurecido:	
Elaborado por:	TORREFACTORA RIMAR, C.A.
Comercializado por:	TORREFACTORA RIMAR, C.A.
Importado por:	
Fecha de Vencimiento:	30-06-2023

CPE

COMPANY  
REGISTRATION  
MANUFACTURE

REGISTRO DE  
EMPRESA  
MANUFACTURERA



Gobierno Bolivariano  
de Venezuela

Ministerio del Poder Popular  
de Comercio Nacional

Servicio Autónomo Nacional de Normalización,  
Calidad, Metrología y Reglamentos Técnicos (SENCAMER)



CONSTANCIA DE REGISTRO OBLIGATORIO  
EMPRESA MANUFACTURERA

REGISTRO NÚMERO REM-42906

La Dirección General del Servicio Autónomo Nacional de Normalización, Calidad, Metrología y Reglamentos Técnicos, SENCAMER, hace constar que la empresa TORREFACTORA RIMAR, C.A. Rif Nro.: J-50080868-2, ha cumplido con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio del Poder Popular para el Comercio, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nro. 37.703 de fecha 03/06/2003, por lo cual ha sido inscrita en el Registro Obligatorio de Empresas Manufactureras bajo el número: 42906.

Derechos cancelados según factura Nro. TU1-Q-009258 de fecha 26-05-2021.

E.H./W.G./

SENCAMER

Fecha de Emisión: 27-05-2021

Fecha de Vencimiento: 27-05-2022



REM42906REM63149

Digitally signed by Ana Maria Ponce Muñoz  
Date: 2021.06.01 09:21:04 VET  
Reason: Director General de SENCAMER  
Location: Caracas - Sede Central

ANA MARIA PONCE MUÑOZ

Directora General(E) de SENCAMER

Designada mediante Resolución Ministerial N° 068 de fecha 05 de junio de 2018, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 41.413 de fecha 06 de junio de 2018.

La validez de la Constancia de Registro debe verificarse a través de la dirección <http://sis.sencamer.gov.ve> en el menú 'Consulta de Constancia de Registro'.



Carretera Nacional Guarenas-Guatire, Complejo Industrial El  
Olivar, Sector El Ingenio, Estado Bolivariano de Miranda.



0212-381.0014

0414-335.3566

0412-306.4033



@pirocafe gourmet



[www.torrefactorarimar.com](http://www.torrefactorarimar.com)



[torrefactorarimar@gmail.com](mailto:torrefactorarimar@gmail.com)



*La llama del perfecto equilibrio*

Torrefactora  
**Rimar**  
RIF. J-500808682

Guarenas-Guatire National Highway, El Olivar Industrial Complex, El Ingenio Sector, Bolivarian State of Miranda.



0212-381.0014

0414-335.3566

0412-306.4033



@pirocafe gourmet



[www.torrefactorarimar.com](http://www.torrefactorarimar.com)



[torrefactorarimar@gmail.com](mailto:torrefactorarimar@gmail.com)



*The flame of the perfect balance*