

PT FOODHUB COLLECTIVE INDONESIA

البيع بالجملة للمحمصين والمستوردين ومصنعي القهوة

Nusantara Origins

حبوب القهوة الخضراء والمحمصة الإندونيسية من خمس جزر. مصنفة ومذوقة في جاكرتا. تُشحن في أكياس جوت 60 kg أو تُحمص وفق ملف التحميص الخاص بك.

Jakarta Selatan, Indonesia

تصدير حبوب القهوة والتحميص التعاقدي

nusantaraorigins.com

الملف التعريفي للشركة · 2026

Nusantara Origins، مصدّر إندونيسي لحبوب القهوة الخضراء ومحمص تعاقدي.

Nusantara Origins هو مكتب البن التابع لـ PT FoodHub Collective Indonesia، يشتري الحبوب الخضراء في خمس جزر، ويصنفها ويتذوقها في جاكرتا، ويحميصها وفق عقود للمشترين الذين يريدون تعبئة البن قبل الشحن.

31 مجموعة منتجة بموجب عقود. 20 دفعة في قائمة العرض الحالية. 17 سوق وجهة عبر آسيا، أوروبا، الخليج، وأمريكا الشمالية. كل دفعة تُذوق في مختبرنا الخاص في جاكرتا.



كيف يعمل المكتب

كيف نشتري ونصنف

تأسس هذا المكتب حول مشكلة واحدة. لا يفقد المشترون الثقة بسبب درجة الكوب. يفقدونها عندما لا تطابق الحاوية العينة التي اشتروها بناءً عليها.

كل شيء آخر مُنظّم انطلاقًا من ذلك. نعيد التجفيف وإعادة الفرز في مطاحن الشركاء بدلًا من شحن أكياس المجمع كما وردت، نحتفظ بعينة احتياطية من كل دفعة طوال مدة العقد، ونقارن عينة ما قبل الشحن بعينة العرض في اختبار التذوق جنبًا إلى جنب قبل إغلاق الحاوية.

نحن نتعاقد اليوم مع 31 مجموعة منتجة عبر Aceh وEast Java وKintamani وFlores وTorajа، نشحن الحبوب الخضراء في أكياس جوت 60 kg مع بطانات GrainPro، ونُشغّل خط تحميص تعاقدي للمشترين الذين يحتاجون عبوات التجزئة أو تغليف الفنادق والمطاعم والمقاهي (horeca). المبيعات والتصنيف ومختبر التذوق جميعها موجودة في نفس مكتب جاكرتا، ولهذا يصل العرض وورقة التصنيف الموقعة معًا.

شروطنا التجارية

تُذوّق عينات ما قبل الشحن مقابل عينة العرض قبل إغلاق الحاوية، ويتم الاحتفاظ بكلتا العينتين طوال مدة العقد. تنشر كل ورقة عرض معدل احتفاظ المقاسات، والعدد الكامل للعيوب، والرطوبة، ودرجة التذوّق بدلًا من وصف الدرجة وحده. تُحتفظ الدفعات المنفردة المصدر الخاصة بكل جزيرة منفصلة أثناء الطحن والتعبئة في الحاويات ولا تُستكمل بإضافة قهوة من السوق. نشتري مقدمًا من نفس مجموعات المنتجين في كل موسم حصاد بدلًا من الشراء في السوق الفوري.

02

المصادر التي نشتري منها



Sumatra

مرتفعات GAYO، مقشّر رطب

دفعات مزارعي الحيازات الصغيرة في Aceh، مقشّرة رطبًا عند رطوبة عالية (giling basah)، وهي طريقة المعالجة السوماترية التقليدية.



Java

هضبة IJEN، مغسول بالكامل

قطع مزارع على ارتفاع يزيد عن 1,400 m، مغسولة بالكامل في قنوات خرسانية. غربال مقاس 17 فأعلى بنسبة احتفاظ 90%، أعلى درجة تجانس في قائمتنا.



Bali

KINTAMANI، زراعة متداخلة مع الحمضيات

تعاونيات Subak abian على منحدرات Batur. مغسول، ومعظمها معتمد عضويًا وحاصل على شهادة التجارة العادلة.



Nusa Tenggara

هضبة BAJAWA، مجفف بالطريقة الطبيعية

دفعات من Flores، مُجففة طبيعيًا على أسِرّة مرتفعة لمدة 18 إلى 22 يومًا. حصص أصغر من بقية مصادرنا، والحد الأدنى للكمية نصف حاوية.



Sulawesi

مرتفعات TORAJA، مقشّر رطب

هضاب Toraja، حتى 1,900 m، مقشّرة رطبًا ومصنفة بالجاذبية. سُجلت درجات التذوّق 85 إلى 87 في موسم 2024/25.

من الحصاد حتى تحميل الحاويات للتصدير

01

القطف الانتقائي

تقوم مجموعات المنتجين بقطف ثمرة البن الناضجة فقط، وتسليمها إلى مطحنة المعالجة الرطبة في نفس اليوم لنزع اللب أو للتجفيف على الأحواض.

02

الطحن الجاف

يُقشّر البن، ويعاد تجفيفه إلى نسبة رطوبة 11 إلى 12.5%، ثم يُفرز حسب الكثافة وحجم الغربال على طاولات الجاذبية.

03

تصنيف البن الأخضر

تُؤخذ عيّنة 300 g وتُعدّ لقيم العيوب الكاملة مقابل حدود SCA وSNI 2907-01، ويُفحص احتباس الغربال ويُسجّل.

04

التذوّق (Cupping)

تُحمّص العيّنة وتُقيّم وفق بروتوكول SCA بواسطة اثنين من Q Graders قبل عرض الدفعة أو تحديد بروفايل التحميص.

05

حشو الحاوية

تُعبأ في أكياس جوت مبطنة بـGrainPro، تُحمّل مع مادة مُجففة وبطاقة قياس الرطوبة، ويُصوّر رقم الختم.

حبوب البن الإندونيسية بالجملة—شحن إلى جميع أنحاء العالم

استورد أرابيكا وروبوستا قابلة للتتبع من Sumatra, Java, Bali, Flores وSulawesi. متاحة كحبوب بن خضراء أو محمصة بعقد، مع جداول التقييم، نتائج التذوق الحالية، والمستندات التصديرية.



حبوب القهوة الخضراء | حبوب قهوة أرابيكا | Sumatra | تحالف الغابات المطيرة

نظام إدارة سلامة الأغذية ISO 22000 | حلال (BPJPH)

حبوب البن الأرابيكا الخضراء - غايو، سومطرة

أرابيكا مقشّرة رطبًا من مرتفعات غايو ولينتونغ، متاحة من الدرجة 1 حتى الدرجة 6 على نفس القهوة.

الارتفاع والمنطقة
1,100 إلى 1,600 m asl، مرتفعات غايو ولينتونغ، سومطرة

عملية ما بعد الحصاد
مقشّرة رطبًا (giling basah)، مجففة على الفناء والأسِرّة المرتفعة

الدرجات المتاحة
الدرجة 1 إلى 6 (SNI 01-2907)، الدرجة 1 افتراضيًا

مقاس الغربال
مقاس الشاشة 16 فما فوق، احتفاظ 90% (18 فما فوق عند الطلب)

محتوى الرطوبة
11.0 إلى 12.5% (مُتحقَّق بواسطة Sinar / في الفرن)

درجة الكوب
84 إلى 86 نقطة في الدرجة 1، وفق بروتوكول التذوق لجمعية القهوة المتخصصة (SCA)

سنة المحصول والحصاد
محصول الموسم الحالي، الحصاد الرئيسي من October إلى February

التغليف
أكياس قماش الجوت 60 kg مع بطانة GrainPro

الحد الأدنى للطلب
19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 bags) لكل درجة

مهلة التسليم
3 إلى 4 أسابيع من تاريخ العقد

شروط التجارة (INCOTERMS) FOB · CFR · CIF

رمز HS 0901.11

حبوب البن الإندونيسية بالجملة—شحن إلى جميع أنحاء العالم



تحالف الغابات المطيرة | Sumatra | حبوب قهوة أرابيكا | حبوب القهوة المحمصة

حلال (BPJPH) | نظام إدارة سلامة الأغذية ISO 22000

قهوة أرابيكا جايو من سوماترا محمصة

حبوب البن الأرابيكا السوماترية معالجة بطريقة giling basah ومحمّصة وفق منحنى التحميص الذي تحددونه بين Agtron 40 و62، على أي درجة حبوب خضراء.

درجة التحميص
من فاتح إلى غامق حسب منحنا، Agtron للحبوب الكاملة 40 إلى 62

نوع الطحن
حبوب بن كاملة، أو مطحونة لتصفية، موكا، أو إسبرسو عند الطلب

عملية ما بعد الحصاد
حبوب البن الخضراء السوماترية من المرتفعات معالجة بتقنية giling basah (wet hulled)

الدرجات المتاحة
حبوب خضراء مصنفة من 1 إلى 6 (SNI 01-2907)، الدرجة 1 افتراضيًا

درجة الكوب
نتيجة تذوّق 84 إلى 86 نقطة على الحبوب الخضراء درجة 1، وفق بروتوكول التذوّق SCA

محتوى الرطوبة
رطوبة 2.0 إلى 3.0% بعد التحميص

مدة الصلاحية
12 شهرًا في فويل مزود بصمام باتجاه واحد، مغلق

التغليف
أكياس بصمام 1 kg في كراتين 12 kg، أو أكياس فويل 5 kg

الحد الأدنى للطلب
500 kg لكل ملف تحميص ودرجة

مهلة التسليم
2 إلى 3 أسابيع، الشحن خلال 7 أيام من التحميص

شروط التجارة (INCOTERMS) FOB · CIF · DAP

رمز HS 0901.21

حبوب البن الإندونيسية بالجملة—شحن إلى جميع أنحاء العالم



حبوب القهوة الخضراء | حبوب قهوة روبوستا | Sumatra | 4C

نظام إدارة سلامة الأغذية ISO 22000 | حلال (BPJPH)

حبوب بن روبوستا خضراء من لامبونغ، سومطرة

روبوستا إندونيسيا بكميات تجارية من لامبونغ وجنوب سومطرة، مسعّرة عبر السلم الكامل من الدرجة 1 إلى الدرجة 6.

الارتفاع والمنطقة
300 إلى 800 m asl، Lampung وجنوب سومطرة

عملية ما بعد الحصاد
تجفيف طبيعي بالشمس، مقشور آلياً ومصقول آلياً

الدرجات المتاحة
4a، 4b، 5، 6، 3، 2، الدرجة 1 (SNI 01-2907)، الدرجة 1 افتراضياً

مقاس الغربال
غربال 16 فما فوق (غربال EK-1)، أو 13 فما فوق، نسبة احتفاظ 90%

محتوى الرطوبة
12.0 إلى 12.5% كحد أقصى

محتوى الكافيين
2.2 إلى 2.7% على أساس جاف

سنة المحصول والحصاد
المحصول الحالي، الحصاد الرئيسي من مايو إلى سبتمبر

التغليف
أكياس جوت 60 kg، بطانة حاوية ومادة مانعة للرطوبة

الحد الأدنى للطلب
1 x 20 ft FCL، 19.2 MT (320 كيساً) لكل درجة

مهلة التسليم
2 إلى 3 أسابيع من تاريخ التعاقد

شروط التجارة (INCOTERMS) FOB · CFR · CIF

رمز HS 0901.11

حبوب البن الإندونيسية بالجملة—شحن إلى جميع أنحاء العالم



حبوب القهوة المحمصة | حبوب قهوة روبوستا | Sumatra | 4C

نظام إدارة سلامة الأغذية ISO 22000 | حلال (BPJPH)

حبوب البن الروبوستا المحمصة من Lampung، Sumatra

حبوب روبوستا من Lampung محمصة بين Agtron 36 و48 لرغوة الإسبريسو وآلات البيع، على أي درجة من الحبوب الخضراء.

درجة التحميص
من داكن متوسط إلى داكن، مقياس Agtron للحبة الكاملة 36 إلى 48

نوع الطحن
حبوب البن المحمصة كاملة، أو مطحونة لمواصفات الإسبريسو وآلات البيع عند الطلب

عملية ما بعد الحصاد
حبوب البن الخضراء من Lampung مجففة بالشمس، شاشة 16 فما فوق (شاشة EK-1)

الدرجات المتاحة
حبوب البن الخضراء مُدرجة من 1 إلى 6 مع 4a و4b (SNI 01-2907)

محتوى الكافيين
2.2 إلى 2.7% على أساس جاف

محتوى الرطوبة
2.0 إلى 3.0% بعد التحميص

مدة الصلاحية
12 شهراً في رقائق بصمام أحادي الاتجاه، غير مفتوح

التغليف
أكياس 1 kg بصمام أحادي الاتجاه داخل كراتين 12 kg، أو رقائق جملة 10 kg

الحد الأدنى للطلب
1,000 kg لكل ملف تحميص ودرجة

مهلة التسليم
أسبوعان، والشحن خلال 7 أيام من تاريخ التحميص

شروط التجارة (INCOTERMS) FOB · CIF · DAP

رمز HS 0901.21

حبوب البن الإندونيسية بالجملة—شحن إلى جميع أنحاء العالم



حبوب القهوة الخضراء | حبوب قهوة أرابيكا | Java | تحالف الغابات المطيرة | 4C

نظام إدارة سلامة الأغذية ISO 22000

حبوب القهوة الأرابيكا الخضراء من Ijen Java

أرابيكا مغسولة بالكامل من East Java بمقاس غربال 17 فأعلى، أكثر الحبوب الخضراء تجانسًا في قائمتنا، بالدرجات 1 إلى 6.

الارتفاع والمنطقة
1,400 إلى 1,800 m فوق سطح البحر، هضبة Ijen، East Java

عملية ما بعد الحصاد
مغسولة بالكامل، تخمّر 18 ساعة، إنهاء بتجفيف ميكانيكي

الدرجات المتاحة
الدرجات 1 إلى 6 (SNI 01-2907)، الدرجة 1 افتراضيًا

مقاس الغربال
مقاس غربال 17 فأعلى، نسبة احتفاظ 90% (16 فأعلى عند الطلب)

محتوى الرطوبة
10.5 إلى 12.0% (مُتحققة بواسطة Sinar / فرن)

درجة الكوب
83 إلى 85 نقطة على الدرجة 1، بروتوكول التذوّق لجمعية القهوة المختصة (SCA)

سنة المحصول والحصاد
المحصول الحالي، الحصاد الرئيسي من يونيو إلى أكتوبر

التغليف
أكياس جوت 60 kg مع بطانة GrainPro

الحد الأدنى للطلب
19.2 MT (1 x 20 ft FCL، 320 كيس) لكل درجة

مهلة التسليم
3 إلى 4 أسابيع من توقيع العقد

شروط التجارة (INCOTERMS) FOB · CFR · CIF

رمز HS 0901.11

حبوب البن الإندونيسية بالجملة—شحن إلى جميع أنحاء العالم



حبوب القهوة المحمصة | حبوب قهوة أرابيكا | Java | تحالف الغابات المطيرة

4C | نظام إدارة سلامة الأغذية ISO 22000

قهوة حبوب البن الأرابيكا المحمصة من إيجن - جافا

حبوب البن الأرابيكا إيجن المغسولة محمصة درجة متوسطة إلى متوسطة داكنة لبرامج الإسبريسو والموكا، ومناسبة لأي درجة من الحبوب الخضراء.

درجة التحميص **متوسط إلى متوسط داكن، Agtron حبوب القهوة الكاملة 46 إلى 58**	نوع الطحن **حبوب القهوة كاملة، أو مطحون لإسبريسو وموكا عند الطلب**	عملية ما بعد الحصاد **حبوب القهوة الخضراء المغسولة بالكامل من هضبة ijen، شاشة 17 فما فوق**
الدرجات المتاحة **الحبوب الخضراء مصنفة من 1 إلى 6 (SNI 01-2907)، الدرجة 1 بشكل افتراضي**	درجة الكوب **83 إلى 85 نقطة على الحبوب الخضراء درجة 1، وفق بروتوكول التذوق SCA**	محتوى الرطوبة **2.0 إلى 3.0% بعد التحميص**
مدة الصلاحية **12 شهراً في رقائق بصمام أحادي الاتجاه، غير مفتوحة**	التغليف **أكياس بصمام 1 kg في كراتين 12 kg، أو أكياس رقائق 5 kg**	الحد الأدنى للطلب **500 kg لكل ملف تعريف تحميص ودرجة**
مهلة التسليم **2 إلى 3 أسابيع، الشحن خلال 7 أيام من التحميص**		

شروط التجارة (INCOTERMS) FOB · CIF · DAP رمز HS 0901.21

حبوب البن الإندونيسية بالجملة—شحن إلى جميع أنحاء العالم



حبوب القهوة الخضراء | حبوب قهوة روبوستا | Java | 4C

تحالف الغابات المطيرة | نظام إدارة سلامة الأغذية ISO 22000

حبوب البن الروبوستا الخضراء من جافا

روبوستا أخف من Garut وTemanggung بنسبة كافيين 2.0 إلى 2.5%، مسعّرة من الدرجة 1 حتى الدرجة 6.

الارتفاع والمنطقة **400 إلى 900 م فوق مستوى سطح البحر، Garut و Temanggung، Java**	عملية ما بعد الحصاد **مجففة بالشمس بطريقة طبيعية، مفصولة حسب الكثافة واللون**	الدرجات المتاحة **الدرجة 1، 2، 3، 4a، 4b، 5، 6 (SNI 01-2907)، الدرجة 1 افتراضيًا**
مقاس الغربال **مقاس الغربال 13 فما فوق، احتجاز 90% (16 فما فوق عند الطلب)**	محتوى الرطوبة **12.0 إلى 12.5% كحد أقصى**	محتوى الكافيين **2.0 إلى 2.5% على أساس المادة الجافة**
سنة المحصول والحصاد **المحصول الحالي، الحصاد الرئيسي من يونيو إلى أكتوبر**	التغليف **أكياس جوت 60 kg، بطانة حاوية وممتص رطوبة**	الحد الأدنى للطلب **19.2 MT (1 × 20 ft FCL، 320 كيس) لكل درجة**
مهلة التسليم **من أسبوعين إلى ثلاثة أسابيع من تاريخ التعاقد**		

شروط التجارة (INCOTERMS) FOB · CFR · CIF رمز HS 0901.11

حبوب البن الإندونيسية بالجملة—شحن إلى جميع أنحاء العالم



حبوب القهوة المحمصة | حبوب قهوة روبوستا | Java | 4C

تحالف الغابات المطيرة | نظام إدارة سلامة الأغذية ISO 22000

حبوب البن روبوستا جاوة محمصة

حبوب روبوستا جاوة معتمدة محمصة بدرجة متوسطة-داكنة، مكون كريما متوازن للخلطات التي تتجنب الحدة

درجة التحميص
متوسطة-داكنة، Agtron (حبوب كاملة) 42 إلى 52

نوع الطحن
حبوب كاملة، أو مطحون لإسبريسو وموكا وماكينات البيع

عملية ما بعد الحصاد
خضر من Garut وTemanggung مجففة بالشمس، غربال 13 فما فوق

الدرجات المتاحة
الحبوب الخضراء مصنفة من الدرجة 1 إلى 6 مع 4a و4b (SNI 01-2907)

محتوى الكافيين
2.0 إلى 2.5% على أساس جاف

محتوى الرطوبة
2.0 إلى 3.0% بعد التحميص

مدة الصلاحية
12 شهراً في رقائق بصمام أحادي الاتجاه، غير مفتوح

التغليف
أكياس 1 kg بصمام أحادي الاتجاه داخل كراتين 12 kg، أو رقائق جملة 10 kg

الحد الأدنى للطلب
1,000 kg لكل ملف تحميص ودرجة

مهلة التسليم
أسبوعان، والشحن خلال 7 أيام من تاريخ التحميص

شروط التجارة (INCOTERMS) FOB · CIF · DAP رمز HS 0901.21

حبوب البن الإندونيسية بالجملة—شحن إلى جميع أنحاء العالم



حبوب القهوة الخضراء | حبوب قهوة أرابيكا | Bali | عضوي (EU/NOP)

التجارة العادلة | نظام إدارة سلامة الأغذية ISO 22000

حبوب البن العربيكا الخضراء كينتاماني من بالي

حبوب بن عربيكا كينتاماني مغسولة من تعاونيات subak abian، عضوي وفق قواعد الاتحاد الأوروبي وNOP والتجارة العادلة، معروضة بالدرجات 1 إلى 6.

الارتفاع والمنطقة
مرتفعات كينتاماني، 1,200 to 1,600 m asl

عملية ما بعد الحصاد
مغسول بالكامل، مراكز الغسيل التعاونية subak abian

الدرجات المتاحة
الدرجات 1 إلى 6 (SNI 01-2907)، الدرجة 1 افتراضيًا

مقاس الغربال
غربال 16 فأعلى، نسبة احتفاظ 90%

محتوى الرطوبة
10.5 إلى 12.0% (مُتحقق بواسطة Sinar / الفرن)

درجة الكوب
84 إلى 86 نقطة للدرجة 1، وفق بروتوكول التذوق SCA

سنة المحصول والحصاد
المحصول الحالي، الحصاد الرئيسي من مايو إلى سبتمبر

التغليف
أكياس جوت 60 kg مع بطانة GrainPro

الحد الأدنى للطلب
9.6 MT (نصف 160 FCL، كيسًا) لكل درجة على دفعات بالي

مهلة التسليم
3 إلى 4 أسابيع من تاريخ العقد

شروط التجارة (INCOTERMS) FOB · CFR · CIF

رمز HS 0901.11

حبوب البن الإندونيسية بالجملة—شحن إلى جميع أنحاء العالم



حبوب القهوة المحمصة | حبوب قهوة أرابيكا | Bali | عضوي (EU/NOP)

التجارة العادلة | نظام إدارة سلامة الأغذية ISO 22000

قهوة أرابيكا محمصة Kintamani Bali

قهوة Kintamani محمصة خفيفة إلى متوسطة، معتمدة عضويًا ومعتمدة للتجارة العادلة، معبأة 250 g و1 kg لبرامج التجزئة.

درجة التحميص
خفيف إلى متوسط، Agtron حبوب البن الكاملة 55 إلى 66

نوع الطحن
حبوب البن كاملة، أو مطحون لطحن الفلتر وللتذوّق عند الطلب

عملية ما بعد الحصاد
حبوب البن الخضراء Kintamani مغسولة بالكامل من تعاونيات subak abian

الدرجات المتاحة
حبوب البن الخضراء مصنفة من 1 إلى 6 (SNI 01-2907)، الدرجة 1 افتراضيًا

درجة الكوب
84 إلى 86 نقطة على الحبوب الخضراء الدرجة 1، وفق بروتوكول التذوّق SCA

محتوى الرطوبة
2.0 إلى 3.0% بعد التحميص

مدة الصلاحية
12 شهرًا في رقائق بصمام أحادي الاتجاه، مغلقة

التغليف
أكياس بصمام 250 g و1 kg، كراتين 12 kg

الحد الأدنى للطلب
500 kg لكل ملف تحميص ودرجة

مهلة التسليم
3 أسابيع، الشحن خلال 7 أيام من التحميص

شروط التجارة (INCOTERMS) FOB · CIF · DAP

رمز HS 0901.21

حبوب البن الإندونيسية بالجملة—شحن إلى جميع أنحاء العالم



حبوب القهوة الخضراء | حبوب قهوة روبوستا | Bali | 4C

نظام إدارة سلامة الأغذية ISO 22000 | حلال (BPJPH)

حبوب البن روبوستا Pupuan Bali الخضراء

روبوستا مزارعين صغار مُفرَز يدوياً من Pupuan و Tabanan، الألطف ضمن منتجاتنا، متوفر بدرجات 1 إلى 6.

الارتفاع والمنطقة
500 إلى 900 م فوق مستوى سطح البحر، Pupuan و Tabanan، Bali

عملية ما بعد الحصاد
مجففة بالشمس بطريقة طبيعية، بساتين مزارعين صغار، مفروزة يدوياً

الدرجات المتاحة
الدرجة 1، 2، 3، 4، 5، 6a، 6b (SNI 01-2907)، الدرجة 1 افتراضيًا

مقاس الغربال
مقاس الغربال 13 فما فوق، احتجاز 90% (16 فما فوق عند الطلب)

محتوى الرطوبة
12.0 إلى 12.5% كحد أقصى

محتوى الكافيين
2.0 إلى 2.4% على أساس المادة الجافة

سنة المحصول والحصاد
المحصول الحالي، الحصاد الرئيسي من يونيو إلى سبتمبر

التغليف
أكياس من الجوت 60 kg، بطانة الحاوية ومزيل للرطوبة

الحد الأدنى للطلب
9.6 MT (نصف 160 FCL، أكياس) لكل درجة على دفعات من Bali

مهلة التسليم
3 إلى 4 أسابيع من توقيع العقد

شروط التجارة (INCOTERMS) FOB · CFR · CIF

رمز HS 0901.11

حبوب البن الإندونيسية بالجملة—شحن إلى جميع أنحاء العالم



حبوب القهوة المحمصة | حبوب قهوة روبوستا | Bali | 4C

نظام إدارة سلامة الأغذية ISO 22000 | حلال (BPJPH)

قهوة حبوب روبوستا محمصة Pupuan Bali

حبوب روبوستا Bali محمصة غامقة ومطحونة إلى مواصفة kopi tubruk التقليدية أو إسبريسو، بحد أدنى 500 kg.

درجة التحميص **مظلم متوسط إلى غامق، Agtron كامل الحبة 40 إلى 50**	نوع الطحن **حبوب كاملة، أو مطحونة إلى إسبريسو وطحن kopi tubruk التقليدي**	عملية ما بعد الحصاد **حبوب Pupuan الخضراء مجففة بالشمس من مزارع أصحاب الحيازات الصغيرة**
الدرجات المتاحة **مصنفة بالدرجات الخضراء من 1 إلى 6 مع 4a و-4b (SNI 01-2907)**	محتوى الكافيين **2.0 إلى 2.4% على أساس جاف**	محتوى الرطوبة **2.0 إلى 3.0% بعد التحميص**
مدة الصلاحية **12 شهرًا في رقائق مع صمام أحادي الاتجاه، مغلقة**	التغليف **أكياس بصمام 250 g و1 kg، كراتين 12 kg**	الحد الأدنى للطلب **500 kg لكل ملف تحميص ودرجة على دفعات Bali**
مهلة التسليم **3 أسابيع، الشحن خلال 7 أيام من التحميص**		

شروط التجارة (INCOTERMS) FOB · CIF · DAP رمز HS 0901.21

حبوب البن الإندونيسية بالجملة—شحن إلى جميع أنحاء العالم



حبوب القهوة الخضراء | حبوب قهوة أرابيكا | Nusa Tenggara | التجارة العادلة

نظام إدارة سلامة الأغذية ISO 22000 | حلال (BPJPH)

حبوب البن العربيكا الخضراء باجاوا من فلوريس

بن عربيكا فلوريس مجفف طبيعيًا من هضبة باجاوا، 18 إلى 22 يومًا على أسِرّة مرتفعة، بالدرجات 1 إلى 6.

الارتفاع والمنطقة
1,200 to 1,600 m asl، هضبة باجاوا، فلوريس

عملية ما بعد الحصاد
طبيعي، 18 إلى 22 يومًا على أفرشة مرتفعة، فرز يدوي

الدرجات المتاحة
الدرجة 1 إلى الدرجة 6 (SNI 01-2907)، الدرجة 1 افتراضيًا

مقاس الغربال
مقاس شاشة 16 فأعلى، احتفاظ 90%

محتوى الرطوبة
10.5 إلى 12.0% (مؤكدة بواسطة Sinar / الفرن)

درجة الكوب
84 إلى 86 نقطة في الدرجة 1، وفق بروتوكول التذوّق SCA

سنة المحصول والحصاد
المحصول الحالي، الحصاد الرئيسي من مايو إلى أغسطس

التغليف
أكياس جوت 60 kg مع بطانة GrainPro

الحد الأدنى للطلب
9.6 MT (نصف 160 FCL، كيسًا) لكل درجة على دفعات فلوريس

مهلة التسليم
4 إلى 5 أسابيع من تاريخ العقد

شروط التجارة (INCOTERMS) FOB · CFR · CIF

رمز HS 0901.11

حبوب البن الإندونيسية بالجملة—شحن إلى جميع أنحاء العالم



حبوب القهوة المحمصة | حبوب قهوة أرابيكا | Nusa Tenggara | التجارة العادلة

نظام إدارة سلامة الأغذية ISO 22000 | حلال (BPJPH)

قهوة أرابيكا محمصة Bajawa Flores

أرابيكا Flores مجففة بالطريقة الطبيعية محمصة من خفيفة إلى متوسطة، 300 kg هو أدنى حد تحميص نقدمه.

درجة التحميص
خفيف إلى متوسط، Agtron حبوب البن الكاملة 58 إلى 68

نوع الطحن
حبوب البن المحمصة كاملة، أو مطحونة لمواصفات الفلتر والتنقيط اليدوي عند الطلب

عملية ما بعد الحصاد
حبوب باجاوا الخضراء مجففة طبيعياً على الهضبة، ومفرزَة يدوياً

الدرجات المتاحة
حبوب البن الخضراء مُدرجة من الدرجة 1 إلى 6 (SNI 01-2907)، الدرجة 1 افتراضياً

درجة الكوب
84 إلى 86 نقطة على الدرجة 1 من الحبوب الخضراء، وفق بروتوكول التذويق لجمعية القهوة المتخصصة (SCA)

محتوى الرطوبة
2.0 إلى 3.0% بعد التحميص

مدة الصلاحية
12 شهراً في رقائق بصمام أحادي الاتجاه، غير مفتوحة

التغليف
أكياس بصمام 250 g و1 kg، كراتين 12 kg

الحد الأدنى للطلب
300 kg لكل ملف تحميص ودرجة على دفعات Flores

مهلة التسليم
3 إلى 4 أسابيع، الشحن خلال 7 أيام من التحميص

شروط التجارة (INCOTERMS) FOB · CIF · DAP

رمز HS 0901.21

حبوب البن الإندونيسية بالجملة—شحن إلى جميع أنحاء العالم



حبوب القهوة الخضراء | حبوب قهوة روبوستا | Nusa Tenggara | 4C

نظام إدارة سلامة الأغذية ISO 22000 | حلال (BPJPH)

حبوب البن روبستا الخضراء من Flores Manggarai

حبوب بن روبستا مقشَّرة في القرى من Flores وLombok، أعيد تجفيفها في مطحنةنا، ومتاحة من الدرجة 1 إلى الدرجة 6.

الارتفاع والمنطقة
400 إلى 800 m asl، Manggarai، Flores وLombok

عملية ما بعد الحصاد
مجفف بالشمس طبيعي، قشْر في القرية، أعيد تجفيفه في مطحنةنا

الدرجات المتاحة
الدرجة 1، 2، 3، 4، 5، 6a، 4b، (SNI 01-2907)، الدرجة 1 افتراضياً

مقاس الغربال
غربال مقاس 13 فما فوق، احتفاظ 90% (16 فما فوق عند الطلب)

محتوى الرطوبة
12.0 إلى 12.5% كحد أقصى

محتوى الكافيين
2.1 إلى 2.6% كافيين على أساس جاف

سنة المحصول والحصاد
المحصول الحالي، الحصاد الرئيسي من مايو إلى أغسطس

التغليف
أكياس من الجوت 60 kg، بطانة الحاوية ومزيل للرطوبة

الحد الأدنى للطلب
9.6 MT (نصف FCL، 160 أكياس) لكل درجة

مهلة التسليم
4 إلى 5 أسابيع من توقيع العقد

شروط التجارة (INCOTERMS) FOB · CFR · CIF

رمز HS 0901.11

حبوب البن الإندونيسية بالجملة—شحن إلى جميع أنحاء العالم



حبوب القهوة المحمصة | حبوب قهوة روبوستا | Nusa Tenggara | 4C

نظام إدارة سلامة الأغذية ISO 22000 | حلال (BPJPH)

حبوب البن روبوستا المحمصة Manggarai Flores

روبوستا محمصة من Flores وLombok بدرجة متوسطة إلى غامقة، قاعدة مزيج من جزيرة ثانية بحد أدنى 500 kg.

درجة التحميص متوسطة إلى غامقة، Agtron 54 إلى 44 حبوب البن الكاملة	نوع الطحن حبوب البن الكاملة، أو مطحونة لطحن الإسبريسو وآلات البيع عند الطلب	عملية ما بعد الحصاد حبوب البن الخضراء من Manggarai وLombok مجففة بالشمس، أُعيد تجفيفها في مطحنةنا
الدرجات المتاحة حبوب البن الخضراء مصنفة 1 إلى 6 مع 4a و-4b (SNI 01 2907)	محتوى الكافيين 2.1 to 2.6% dry basis	محتوى الرطوبة 2.0 to 3.0% after roast
مدة الصلاحية 12 months in one-way valve foil, unopened	التغليف أكياس 1 kg ذات صمام في كراتين 12 kg	الحد الأدنى للطلب 500 kg per roast profile and grade
مهلة التسليم 3 to 4 weeks, dispatch within 7 days of roast		

شروط التجارة (INCOTERMS) FOB · CIF · DAP رمز HS 0901.21

حبوب البن الإندونيسية بالجملة—شحن إلى جميع أنحاء العالم



حبوب القهوة الخضراء | حبوب قهوة أرابيكا | Sulawesi | عضوي (EU/NOP)

نظام إدارة سلامة الأغذية ISO 22000 | حلال (BPJPH)

حبوب البن الأرابيكا الخضراء من Toraja Sulawesi

أعلى أرابيكا نُعاقد عليها من حيث الارتفاع، مقشّرة رطبًا في Toraja على ارتفاع 1,400 إلى 1,900 m، في الدرجات 1 إلى 6.

الارتفاع والمنطقة
1,400 إلى 1,900 m asl، هضاب Toraja

عملية ما بعد الحصاد
مقشّرة رطبًا (giling basah)، مجففة في الظل وعلى أسرة مرتفعة

الدرجات المتاحة
الدرجات 1 إلى 6 (SNI 01-2907)، الدرجة 1 افتراضيًا

مقاس الغربال
الشاشة 16 فأعلى، احتفاظ 90% (18 فأعلى عند الطلب)

محتوى الرطوبة
11.0 إلى 12.5% (تم التحقق بواسطة Sinar / في الفرن)

درجة الكوب
85 إلى 87 نقطة في الدرجة 1، بروتوكول التذوق SCA

سنة المحصول والحصاد
المحصول الحالي، الحصاد الرئيسي من مايو إلى سبتمبر

التغليف
أكياس قماش الجوت 60 kg مع بطانة GrainPro

الحد الأدنى للطلب
19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 bags لكل درجة)

مهلة التسليم
4 إلى 5 أسابيع من تاريخ العقد

شروط التجارة (INCOTERMS) FOB · CFR · CIF

رمز HS 0901.11

حبوب البن الإندونيسية بالجملة—شحن إلى جميع أنحاء العالم



حبوب القهوة المحمصة | حبوب قهوة أرابيكا | Sulawesi | عضوي (EU/NOP)

نظام إدارة سلامة الأغذية ISO 22000 | حلال (BPJPH)

قهوة أرابيكا توراجا من سولاويسي محمصة

حبوب بن Toraja الخضراء محمصة خفيفة إلى متوسطة لبرامج الفلتر، التحضير بالتنقيط، والتحضير الدُفعي.

درجة التحميص خفيفة إلى متوسطة، Agtron لحبوب البن الكاملة 56 إلى 65	نوع الطحن حبوب البن كاملة، أو مطحونة للفلتر والتنقيط اليدوي عند الطلب	عملية ما بعد الحصاد حبوب البن الخضراء من مرتفعات توراجا، معالجة بالتقشير الرطب (giling basah)
الدرجات المتاحة الحبوب الخضراء مصنفة من 1 إلى 6 (SNI 01-2907)، الدرجة 1 هي الافتراضية	درجة الكوب 85 إلى 87 نقطة على الحبوب الخضراء الدرجة 1، حسب بروتوكول التذوق الخاص بجمعية القهوة المتخصصة (SCA)	محتوى الرطوبة 2.0 إلى 3.0% بعد التحميص
مدة الصلاحية 12 شهرًا في فيلم بصمام أحادي الاتجاه، غير مفتوح	التغليف أكياس بصمام 250 g و1 kg، كراتين 12 kg	الحد الأدنى للطلب 500 kg لكل ملف تحميص ودرجة
مهلة التسليم 3 أسابيع، الشحن خلال 7 أيام من التحميص		

شروط التجارة (INCOTERMS) FOB · CIF · DAP رمز HS 0901.21

حبوب البن الإندونيسية بالجملة—شحن إلى جميع أنحاء العالم



حبوب القهوة الخضراء | حبوب قهوة روبوستا | Sulawesi | 4C

تحالف الغابات المطيرة | حلال (BPJPH)

حبوب البن روبوستا خضراء من Kolaka، Sulawesi

أعلى قهوة من حيث محتوى الكافيين لدينا بنسبة 2.3 إلى 2.8%، مفروزة على طاولة الجاذبية، ومتاحة بجميع الدرجات من 1 إلى 6.

الارتفاع والمنطقة
300 إلى 800 m asl، Kolaka وSoutheast Sulawesi

عملية ما بعد الحصاد
مجففة بالشمس (طبيعية)، مقشّرة آلياً، مفروزة على طاولة الجاذبية

الدرجات المتاحة
الدرجات 1، 2، 3، 4a، 4b، 5، 6 (SNI 01-2907)، الدرجة 1 افتراضياً

مقاس الغربال
غربال مقاس 16 فما فوق (غربال EK-1)، أو 13 فما فوق، نسبة احتفاظ 90%

محتوى الرطوبة
12.0 إلى 12.5% كحد أقصى

محتوى الكافيين
2.3 إلى 2.8% على أساس جاف

سنة المحصول والحصاد
المحصول الحالي، الحصاد الرئيسي من يونيو إلى أكتوبر

التغليف
أكياس جوت 60 kg، بطانة حاوية ومجفف

الحد الأدنى للطلب
19.2 MT (1 x 20 ft FCL)، 320 كيسًا لكل درجة

مهلة التسليم
3 إلى 4 أسابيع من تاريخ التعاقد

شروط التجارة (INCOTERMS) FOB · CFR · CIF

رمز HS 0901.11

حبوب البن الإندونيسية بالجملة—شحن إلى جميع أنحاء العالم



حبوب القهوة المحمصة | حبوب قهوة روبوستا | Sulawesi | 4C

تحالف الغابات المطيرة | حلال (BPJPH)

حبوب البن روبوستا المحمصة Kolaka Sulawesi

أغمق ملف تحميص نشحنه، على أعلى محتوى كافيين في الحبوب الخضراء، 1,000 كجم لكل ملف وتح grade.

درجة التحميص
داكن، Agtron حبوب كاملة 36 إلى 46

نوع الطحن
حبوب كاملة، أو طحن لإسبرسو وطحن لآلات البيع عند الطلب

عملية ما بعد الحصاد
حبوب البن الخضراء من Kolaka مجففة شمسيًا، غربلة 16 فما فوق (غربال EK-1)

الدرجات المتاحة
درجات خضراء 1 إلى 6 مع 4a و4b (SNI 01-2907)

محتوى الكافيين
2.3 إلى 2.8% على أساس جاف

محتوى الرطوبة
2.0 إلى 3.0% بعد التحميص

مدة الصلاحية
12 شهرًا في أغلفة فويل أحادية الاتجاه بصمام، مغلقة

التغليف
أكياس بصمام 1 كجم في كراتين 12 كجم، أو أغلفة فويل سعة 10 كجم

الحد الأدنى للطلب
1,000 كجم لكل ملف تحميص ولكل درجة

مهلة التسليم
أسبوعان إلى ثلاثة أسابيع، الشحن خلال 7 أيام من التحميص

شروط التجارة (INCOTERMS) FOB · CIF · DAP

رمز HS 0901.21



توثيق لكل شحنة

تتضمّن كل شحنة عيّة قبل الشحن، ورقة تصنيف موقّعة، ومجموعة الشهادات للجمارك: شهادة صحية نباتية، شهادة منشأ ICO، ورقة نتيجة التذوّق، ومرجع العيّنة المحتفظ بها.

مستويات الجودة

	حبوب البن الأرابيكا الخضراء - غايو، سومطرة	قهوة أرابيكا جايو من سوماترا محمصة
عملية ما بعد الحصاد	مقشّرة رطبًا (giling basah)، مجففة على الفناء والأسِرّة المرتفعة	حبوب البن الخضراء السوماترية من المرتفعات معالجة بتقنية giling basah (wet hulled)
الدرجات المتاحة	الدرجة 1 إلى 6 (SNI 01-2907)، الدرجة 1 افتراضيًا	حبوب خضراء مصنفة من 1 إلى 6 (SNI 01-2907)، الدرجة 1 افتراضيًا
محتوى الرطوبة	11.0 إلى 12.5% (مُتحقَّق بواسطة Sinar / في الفرن)	رطوبة 2.0 إلى 3.0% بعد التحميص
درجة الكوب	84 إلى 86 نقطة في الدرجة 1، وفق بروتوكول التذوق لجمعية القهوة المتخصصة (SCA)	نتيجة تذوّق 84 إلى 86 نقطة على الحبوب الخضراء درجة 1، وفق بروتوكول التذوّق SCA
التغليف	أكياس قماش الجوت 60 kg مع بطانة GrainPro	أكياس بصمام 1 kg في كراتين 12 kg، أو أكياس فويل 5 kg
الحد الأدنى للطلب	19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 bags) لكل درجة	500 kg لكل ملف تحميص ودرجة
مهلة التسليم	3 إلى 4 أسابيع من تاريخ العقد	2 إلى 3 أسابيع، الشحن خلال 7 أيام من التحميص
رمز HS	0901.11	0901.21
شروط التجارة (INCOTERMS)	FOB · CFR · CIF	FOB · CIF · DAP
الشهادات	تحالف الغابات المطيرة, نظام إدارة سلامة الأغذية ISO 22000, حلال (BPJPH)	تحالف الغابات المطيرة, نظام إدارة سلامة الأغذية ISO 22000, حلال (BPJPH)

توثيق لكل شحنة

مستويات الجودة

	حبوب بن روبوستا خضراء من لامبونغ، سومطرة	حبوب البن الروبوستا المحمصة من Lampung، Sumatra	حبوب القهوة الأرابيكا الخضراء من Ijen Java
الارتفاع والمنطقة	300 إلى 800 m asl، Lampung وجنوب سومطرة	—	1,400 إلى 1,800 m فوق سطح البحر، هضبة Ijen، East Java
عملية ما بعد الحصاد	تجفيف طبيعي بالشمس، مقشور آلياً ومصقول آلياً	حبوب البن الخضراء من Lampung مجففة بالشمس، شاشة 16 فما فوق (شاشة EK-1)	مغسولة بالكامل، تخمّر 18 ساعة، إنهاء بتجفيف ميكانيكي
الدرجات المتاحة	الدرجة 1، 2، 3، 4a، 4b، 5، 6 (SNI 01-2907)، الدرجة 1 افتراضياً	حبوب البن الخضراء مُدرجة من 1 إلى 6 مع 4a و4b (SNI 01-2907)	الدرجات 1 إلى 6 (SNI 01-2907)، الدرجة 1 افتراضيًا
مقاس الغربال	غربال 16 فما فوق (غربال EK-1)، أو 13 فما فوق، نسبة احتفاظ 90%	—	مقاس غربال 17 فأعلى، نسبة احتفاظ 90% (16 فأعلى عند الطلب)
محتوى الرطوبة	12.0 إلى 12.5% كحد أقصى	2.0 إلى 3.0% بعد التحميص	10.5 إلى 12.0% (مُتحققة بواسطة Sinar / فرن)
محتوى الكافيين	2.2 إلى 2.7% على أساس جاف	2.2 إلى 2.7% على أساس جاف	—
سنة المحصول والحصاد	المحصول الحالي، الحصاد الرئيسي من مايو إلى سبتمبر	—	المحصول الحالي، الحصاد الرئيسي من يونيو إلى أكتوبر
التغليف	أكياس جوت 60 kg، بطانة حاوية ومادة مانعة للرطوبة	أكياس 1 kg بصمام أحادي الاتجاه داخل كراتين 12 kg، أو رقائق جملة 10 kg	أكياس جوت 60 kg مع بطانة GrainPro
الحد الأدنى للطلب	19.2 MT (320، 1 x 20 ft FCL كيساً) لكل درجة	1,000 kg لكل ملف تحميص ودرجة	19.2 MT (320، 1 x 20 ft FCL كيس) لكل درجة
مهلة التسليم	2 إلى 3 أسابيع من تاريخ التعاقد	أسبوعان، والشحن خلال 7 أيام من تاريخ التحميص	3 إلى 4 أسابيع من توقيع العقد
رمز HS	0901.11	0901.21	0901.11
شروط التجارة (INCOTERMS)	FOB · CFR · CIF	FOB · CIF · DAP	FOB · CFR · CIF
الشهادات	4C، نظام إدارة سلامة الأغذية ISO 22000، حلال (BPJPH)	4C، نظام إدارة سلامة الأغذية ISO 22000، حلال (BPJPH)	تحالف الغابات المطيرة، 4C، نظام إدارة سلامة الأغذية ISO 22000

توثيق لكل شحنة

مستويات الجودة

	قهوة حبوب البن الأرابيكا المحمصة من إيجن - جافا	حبوب البن الروبوستا الخضراء من جافا	حبوب البن روبوستا جاوة محمصة
درجة التحميص	متوسط إلى متوسط داكن، Agtron حبوب القهوة الكاملة 46 إلى 58	—	متوسطة-داكنة، Agtron (حبوب كاملة) 42 إلى 52
نوع الطحن	حبوب القهوة كاملة، أو مطحون لإسبريسو وموكا عند الطلب	—	حبوب كاملة، أو مطحون لإسبريسو وموكا وماكينات البيع
عملية ما بعد الحصاد	حبوب القهوة الخضراء المغسولة بالكامل من هضبة Ijen، شاشة 17 فما فوق	مجففة بالشمس بطريقة طبيعية، مفصولة حسب الكثافة واللون	خضر من Temanggung Garut، مجففة بالشمس، غربال 13 فما فوق
الدرجات المتاحة	الحبوب الخضراء مصنفة من 1 إلى 6 (SNI 01-2907)، الدرجة 1 بشكل افتراضي	الدرجة 1، 2، 3، 4a، 4b، 5، 6 (SNI 01-2907)، الدرجة 1 افتراضيًا	الحبوب الخضراء مصنفة من الدرجة 1 إلى 6 مع 4a و4b (SNI 01-2907)
محتوى الرطوبة	2.0 إلى 3.0% بعد التحميص	12.0 إلى 12.5% كحد أقصى	2.0 إلى 3.0% بعد التحميص
مدة الصلاحية	12 شهراً في رقائق بصمام أحادي الاتجاه، غير مفتوحة	—	12 شهراً في رقائق بصمام أحادي الاتجاه، غير مفتوح
التغليف	أكياس بصمام 1 kg في كراتين 12 kg، أو أكياس رقائق 5 kg	أكياس جوت 60 kg، بطانة حاوية وممتص رطوبة	أكياس 1 kg بصمام أحادي الاتجاه داخل كراتين 12 kg، أو رقائق جملة 10 kg
الحد الأدنى للطلب	500 kg لكل ملف تعريف تحميص ودرجة	19.2 MT (320 كيس، 1 × 20 ft FCL) لكل درجة	1,000 kg لكل ملف تحميص ودرجة
مهلة التسليم	2 إلى 3 أسابيع، الشحن خلال 7 أيام من التحميص	من أسبوعين إلى ثلاثة أسابيع من تاريخ التعاقد	أسبوعان، والشحن خلال 7 أيام من تاريخ التحميص
محتوى الكافيين	—	2.0 إلى 2.5% على أساس المادة الجافة	2.0 إلى 2.5% على أساس جاف
رمز HS	0901.21	0901.11	0901.21
شروط التجارة (INCOTERMS)	FOB · CIF · DAP	FOB · CFR · CIF	FOB · CIF · DAP
الشهادات	تحالف الغابات المطيرة, 4C, نظام إدارة سلامة الأغذية ISO 22000	تحالف الغابات المطيرة, 4C, نظام إدارة سلامة الأغذية ISO 22000	تحالف الغابات المطيرة, 4C, نظام إدارة سلامة الأغذية ISO 22000

توثيق لكل شحنة

مستويات الجودة

	حبوب البن العربيكا الخضراء كينتاماني من بالي	قهوة أرابيكا محمصة Kintamani Bali	حبوب البن روبوستا Pupuan Bali الخضراء
الارتفاع والمنطقة	1,200 to 1,600 m asl، مرتفعات كينتاماني	—	500 إلى 900 م فوق مستوى سطح البحر، Pupuan و Tabanan، Bali
عملية ما بعد الحصاد	مغسول بالكامل، مراكز الغسيل التعاونية subak abian	حبوب البن الخضراء Kintamani مغسولة بالكامل من تعاونيات subak abian	مجففة بالشمس بطريقة طبيعية، بساتين مزارعين صغار، مفروزة يدوياً
الدرجات المتاحة	الدرجات 1 إلى 6 (SNI 01-2907)، الدرجة 1 افتراضيًا	حبوب البن الخضراء مصنفة من 1 إلى 6 (SNI 01-2907)، الدرجة 1 افتراضيًا	الدرجة 1، 2، 3، SNI) 4a، 4b، 5، 6 (01-2907، الدرجة 1 افتراضيًا
مقاس الغربال	غربال 16 فأعلى، نسبة احتفاظ 90%	—	مقاس الغربال 13 فما فوق، احتجاز 90% (16 فما فوق عند الطلب)
محتوى الرطوبة	10.5 إلى 12.0% (مُتحقق بواسطة Sinar / الفرن)	2.0 إلى 3.0% بعد التحميص	12.0 إلى 12.5% كحد أقصى
درجة الكوب	84 إلى 86 نقطة للدرجة 1، وفق بروتوكول التذوق SCA	84 إلى 86 نقطة على الحبوب الخضراء الدرجة 1، وفق بروتوكول التذوّق SCA	—
سنة المحصول والحصاد	المحصول الحالي، الحصاد الرئيسي من مايو إلى سبتمبر	—	المحصول الحالي، الحصاد الرئيسي من يونيو إلى سبتمبر
التغليف	أكياس جوت 60 kg مع بطانة GrainPro	أكياس بصمام 250 g و1 kg، كراتين 12 kg	أكياس من الجوت 60 kg، بطانة الحاوية ومزيل للرطوبة
الحد الأدنى للطلب	9.6 MT (نصف FCL، 160 كيسًا) لكل درجة على دفعات بالي	500 kg لكل ملف تحميص ودرجة	9.6 MT (نصف FCL، 160 أكياس) لكل درجة على دفعات من Bali
مهلة التسليم	3 إلى 4 أسابيع من تاريخ العقد	3 أسابيع، الشحن خلال 7 أيام من التحميص	3 إلى 4 أسابيع من توقيع العقد
رمز HS	0901.11	0901.21	0901.11
شروط التجارة (INCOTERMS)	FOB · CFR · CIF	FOB · CIF · DAP	FOB · CFR · CIF
الشهادات	عضوي (EU/NOP)، التجارة العادلة، نظام إدارة سلامة الأغذية ISO 22000	عضوي (EU/NOP)، التجارة العادلة، نظام إدارة سلامة الأغذية ISO 22000	4C، نظام إدارة سلامة الأغذية ISO 22000، حلال (BPJPH)

توثيق لكل شحنة

مستويات الجودة

	قهوة حبوب روبوستا محمصة Pupuan Bali	حبوب البن العربيكا الخضراء باجاوا من فلوريس	قهوة أرابيكا محمصة Bajawa Flores
درجة التحميص	مظلم متوسط إلى غامق، Agtron كامل الحبة 40 إلى 50	—	خفيف إلى متوسط، Agtron حبوب البن الكاملة 58 إلى 68
نوع الطحن	حبوب كاملة، أو مطحونة إلى إسبريسو وطحن kopi tubruk التقليدي	—	حبوب البن المحمصة كاملة، أو مطحونة لمواصفات الفلتر والتنقيط اليدوي عند الطلب
عملية ما بعد الحصاد	حبوب Pupuan الخضراء مجففة بالشمس من مزارع أصحاب الحيازات الصغيرة	طبيعي، 18 إلى 22 يومًا على أفرشة مرتفعة، فرز يدوي	حبوب باجاوا الخضراء مجففة طبيعياً على الهضبة، ومفرزَة يدوياً
الدرجات المتاحة	مصنفة بالدرجات الخضراء من 1 إلى 6 مع 4a و4b (SNI 01-2907)	الدرجة 1 إلى الدرجة 6 (SNI 01-2907)، الدرجة 1 افتراضيًا	حبوب البن الخضراء مُدرجة من الدرجة 1 إلى 6 (SNI 01-2907)، الدرجة 1 افتراضياً
محتوى الرطوبة	2.0 إلى 3.0% بعد التحميص	10.5 إلى 12.0% (مؤكدة بواسطة Sinar / الفرن)	2.0 إلى 3.0% بعد التحميص
مدة الصلاحية	12 شهرًا في رقائق مع صمام أحادي الاتجاه، مغلقة	—	12 شهراً في رقائق بصمام أحادي الاتجاه، غير مفتوحة
التغليف	أكياس بصمام 250 g و1 kg، كراتين 12 kg	أكياس جوت 60 kg مع بطانة GrainPro	أكياس بصمام 250 g و1 kg، كراتين 12 kg
الحد الأدنى للطلب	500 kg لكل ملف تحميص ودرجة على دفعات Bali	9.6 MT (نصف 160 FCL، كيسًا) لكل درجة على دفعات فلوريس	300 kg لكل ملف تحميص ودرجة على دفعات Flores
مهلة التسليم	3 أسابيع، الشحن خلال 7 أيام من التحميص	4 إلى 5 أسابيع من تاريخ العقد	3 إلى 4 أسابيع، الشحن خلال 7 أيام من التحميص
درجة الكوب	—	84 إلى 86 نقطة في الدرجة 1، وفق بروتوكول التذوّق SCA	84 إلى 86 نقطة على الدرجة 1 من الحبوب الخضراء، وفق بروتوكول التذويق لجمعية القهوة المتخصصة (SCA)
رمز HS	0901.21	0901.11	0901.21
شروط التجارة (INCOTERMS)	FOB · CIF · DAP	FOB · CFR · CIF	FOB · CIF · DAP
الشهادات	4C، نظام إدارة سلامة الأغذية ISO 22000، حلال (BPJPH)	التجارة العادلة، نظام إدارة سلامة الأغذية ISO 22000، حلال (BPJPH)	التجارة العادلة، نظام إدارة سلامة الأغذية ISO 22000، حلال (BPJPH)

توثيق لكل شحنة

مستويات الجودة

	حبوب البن روبستا الخضراء من Flores Manggarai	حبوب البن روبوستا المحمصة Manggarai Flores	حبوب البن الأرابيكا الخضراء من Toraja Sulawesi
الارتفاع والمنطقة	400 إلى 800 m asl، Manggarai، Flores وLombok	—	1,400 إلى 1,900 m asl، هضاب Toraja
عملية ما بعد الحصاد	مجفف بالشمس طبيعي، قشْر في القرية، أعيد تجفيفه في مطحنةنا	حبوب البن الخضراء من Manggarai وLombok مجففة بالشمس، أُعيد تجفيفها في مطحنةنا	مقشّرة رطبًا (giling basah)، مجففة في الظل وعلى أسرة مرتفعة
الدرجات المتاحة	الدرجة 1، 2، 3 (SNI 01-2907)، الدرجة 1 افتراضياً	حبوب البن الخضراء مصنفة 1 إلى 6 مع 4a و4b (SNI 01-2907)	الدرجات 1 إلى 6 (SNI 01-2907)، الدرجة 1 افتراضيًا
مقاس الغربال	غربال مقاس 13 فما فوق، احتفاظ 90% (16 فما فوق عند الطلب)	—	الشاشة 16 فأعلى، احتفاظ 90% (18 فأعلى عند الطلب)
محتوى الرطوبة	12.0 إلى 12.5% كحد أقصى	to 3.0% after roast 2.0	11.0 إلى 12.5% (تم التحقق بواسطة Sinar / في الفرن)
محتوى الكافيين	2.1 إلى 2.6% كافيين على أساس جاف	to 2.6% dry basis 2.1	—
سنة المحصول والحصاد	المحصول الحالي، الحصاد الرئيسي من مايو إلى أغسطس	—	المحصول الحالي، الحصاد الرئيسي من مايو إلى سبتمبر
التغليف	أكياس من الجوت 60 kg، بطانة الحاوية ومزيل للرطوبة	أكياس 1 kg ذات صمام في كراتين 12 kg	أكياس قماش الجوت 60 kg مع بطانة GrainPro
الحد الأدنى للطلب	9.6 MT (نصف FCL، 160 أكياس) لكل درجة	kg per roast profile and 500 grade	19.2 MT (1 x 20 ft FCL, 320 bags لكل درجة)
مهلة التسليم	4 إلى 5 أسابيع من توقيع العقد	to 4 weeks, dispatch within 3 7 days of roast	4 إلى 5 أسابيع من تاريخ العقد
رمز HS	0901.11	0901.21	0901.11
شروط التجارة (INCOTERMS)	FOB · CFR · CIF	FOB · CIF · DAP	FOB · CFR · CIF
الشهادات	4C, نظام إدارة سلامة الأغذية ISO 22000, حلال (BPJPH)	4C, نظام إدارة سلامة الأغذية ISO 22000, حلال (BPJPH)	عضوي (EU/NOP), نظام إدارة سلامة الأغذية ISO 22000, حلال (BPJPH)

توثيق لكل شحنة

مستويات الجودة

	قهوة أرابيكا توراجا من سولاويسي محمصة	حبوب البن روبوستا خضراء من Kolaka، Sulawesi	حبوب البن روبوستا المحمصة Kolaka Sulawesi
درجة التحميص	خفيفة إلى متوسطة، Agtron لحبوب البن الكاملة 56 إلى 65	—	داكن، Agtron حبوب كاملة 36 إلى 46
نوع الطحن	حبوب البن كاملة، أو مطحونة للفلتر والتنقيط اليدوي عند الطلب	—	حبوب كاملة، أو طحن لإسبرسو وطحن لآلات البيع عند الطلب
عملية ما بعد الحصاد	حبوب البن الخضراء من مرتفعات توراجا، معالجة بالتقشير الرطب (giling basah)	مجففة بالشمس (طبيعية)، مقشّرة آلياً، مفروزة على طاولة الجاذبية	حبوب البن الخضراء من Kolaka مجففة شمسيًا، غربلة 16 فما فوق (غربال EK-1)
الدرجات المتاحة	الحبوب الخضراء مصنفة من 1 إلى 6 (SNI 01-2907)، الدرجة 1 هي الافتراضية	الدرجات 1، 2، 3، 4، 5، 6، 4a، 4b (SNI 01-2907)، الدرجة 1 افتراضياً	درجات خضراء 1 إلى 6 مع 4a و4b (SNI 01-2907)
محتوى الرطوبة	2.0 إلى 3.0% بعد التحميص	12.0 إلى 12.5% كحد أقصى	2.0 إلى 3.0% بعد التحميص
مدة الصلاحية	12 شهرًا في فيلم بصمام أحادي الاتجاه، غير مفتوح	—	12 شهرًا في أغلفة فويل أحادية الاتجاه بصمام، مغلقة
التغليف	أكياس بصمام 250 g و1 kg، كراتين 12 kg	أكياس جوت 60 kg، بطانة حاوية ومجفف	أكياس بصمام 1 كجم في كراتين 12 كجم، أو أغلفة فويل سعة 10 كجم
الحد الأدنى للطلب	500 kg لكل ملف تحميص ودرجة	19.2 MT (1 x 20 ft FCL، 320 كيسًا) لكل درجة	1,000 كجم لكل ملف تحميص ولكل درجة
مهلة التسليم	3 أسابيع، الشحن خلال 7 أيام من التحميص	3 إلى 4 أسابيع من تاريخ التعاقد	أسبوعان إلى ثلاثة أسابيع، الشحن خلال 7 أيام من التحميص
محتوى الكافيين	—	2.3 إلى 2.8% على أساس جاف	2.3 إلى 2.8% على أساس جاف
رمز HS	0901.21	0901.11	0901.21
شروط التجارة (INCOTERMS)	FOB · CIF · DAP	FOB · CFR · CIF	FOB · CIF · DAP
الشهادات	عضوي (EU/NOP)، نظام إدارة سلامة الأغذية ISO 22000، حلال (BPJPH)	4C، تحالف الغابات المطيرة، حلال (BPJPH)	4C، تحالف الغابات المطيرة، حلال (BPJPH)

توثيق لكل شحنة

مرفقة مع كل شحنة

- [x] شهادة الصحة النباتية
- [x] شهادة المنشأ من منظمة القهوة الدولية (ICO)
- [x] ورقة تصنيف حبوب البن الأخضر موقعة
- [x] استمارة نتيجة التذوّق والعينة المحتفظ بها
- [x] فاتورة تجارية وقائمة التعبئة
- [x] صور التحميل ورقم ختم الحاوية

البرامج التي نشحن بموجبها

تحالف الغابات المطيرة · عضوي (الاتحاد الأوروبي/NOP) · التجارة العادلة · 4C · نظام إدارة سلامة الغذاء ISO 22000 · حلال (BPJPH)

ما يديره المكتب داخليًا.

التوريد

خمسة جزر بموجب عقود

عقود مقدّمة مع 31 مجموعة منتجة عبر Aceh وEast Java وKintamani وFlores وToraja، تُشتَرى كل حصاد بدلاً من السوق الفورية.

المختبر

مختبر التذوق، جاكرتا

محمصة عينات، أجهزة قياس الرطوبة، ومناخل الشاشات متوفرة داخليًا، لذا يتم تسجيل نقاط العروض وعينات ما قبل الشحن ومطالبات الوصول بواسطة Q Graders الخاصين بنا.

التحميص

خطّ تحميص تعاقدي

محمصة أسطوانة 30 kg وخط تعبئة أكياس مزوَّد بصمام، ما يفتح باب العلامات الخاصة وتوريد الفنادق والمطاعم والمقاهي (horeca) إلى جانب تصدير الحبوب الخضراء.

الحجم

الحجم الحالي (2024/25)

20 دفعة في قائمة العرض، متعاقد عليها من 31 مجموعة منتجة، تُشحن إلى 17 سوق وجهة عبر آسيا، أوروبا، الخليج، وأمريكا الشمالية.

ما يسأله المشترون عن الشركة.

من نشتري منه، كيف يُصنّف حبوب البن قبل عرضها، وماذا يحدث عندما لا تتطابق الحاوية.

من أين تشتري Nusantara Origins قهوتها الإندونيسية؟

من 31 مجموعة منتجين وجامعين عبر آتشي، جاوة الشرقية، كينتاماني في بالي، هضبة باجاوا في فلوريس، وتوراجا في سولاويسي. نشتري مقدّمًا في كل موسم بدلًا من السوق الفورية، وتبقى دفعات الجزيرة الواحدة منفصلة خلال الطحن الجاف، التخزين، والتحميل بحيث يكون رقم الدفعة في عقدكم هو حبات البن التي نمت هناك.

ماذا يحدث للدفعة قبل ظهورها على قائمة عروضكم؟

يُعاد تجفيفها إلى 11 إلى 12.5% رطوبة، تُقشّر، تُفرز حسب الكثافة والغربال، ثم تُؤخذ عينات بوزن 300 g لإجراء عدّ العيوب بموجب SNI 01-2907، مع إضافة تصنيف جمعية القهوة المتخصصة (SCA) للبُن الأخضر في حالة أرابيكا التخصصية. يحدد ذلك العدّ الفئة، من الدرجة 1 إلى الدرجة 6. تُحمّص العينة وتُقيَّم وفق بروتوكول التذوق لجمعية القهوة المتخصصة (SCA) بواسطة اثنين من مُقيّمي Q. فقط بعد ذلك تُصدر ورقة عرض تحتوي على درجتها، نسبة الاحتفاظ بالغربال، تعداد العيوب، الرطوبة، ودرجة التذوق.

ماذا يحدث إذا لم تُظهر الحاوية نفس نتيجة التذوّق كالعيّنة؟

نحتفظ بعينة مختومة محتجَزة من كل دفعة طوال مدة العقد، لذا تُسوى مطالبة الوصول بتذوق العينة المحتجَزة مقابل عينة الوصول لديكم بدلاً من الجدال. إذا كانت الفروقات من جانبنا، نُسوّيها بواسطة ائتمان مالي أو شحنة بديلة. التحكيم من طرف ثالث وفق قواعد اتحاد التجارة في جهة الوصول متاح بموجب بنود العقد.

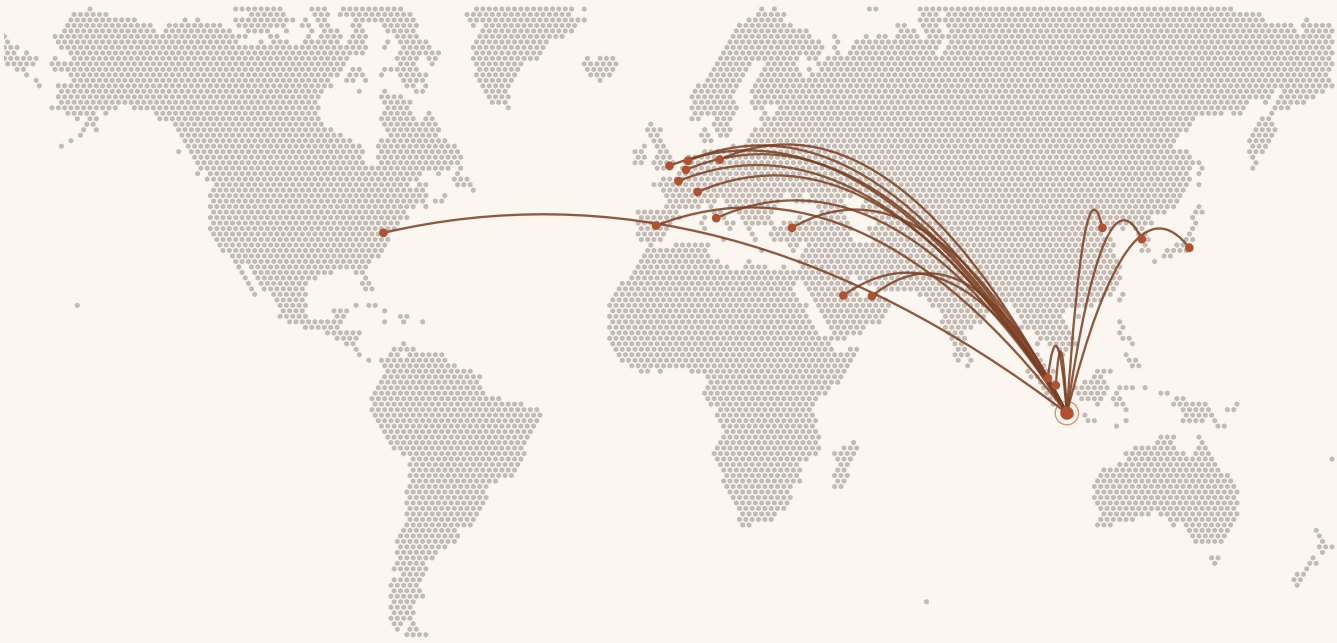
ما الذي تقوم به Nusantara Origins داخليًا بدلاً من الاستعانة بمصادر خارجية؟

شراء الحبوب الخضراء، التصنيف، اختبار الكوب (التذوق)، والتحميص التعاقدي. مختبر التذوق موجود في نفس مكتب جاكرتا الذي يعمل به فريق المبيعات، ولهذا يصل العرض وورقة التصنيف الموقعة معًا، وخط التحميص يعبئ وفق ملف التحميص الخاص بك قبل شحن الحاوية. نحن نشحن الحبوب الخضراء إلى 17 سوق واردة، إلى جانب حجم محمّص لمشتري العلامات الخاصة ومشتري قطاع الفنادق والمطاعم والمقاهي (horeca).

06

موانئ التصدير والوجهات

يُشحن البن الأخضر عبر Tanjung Priok في Jakarta، وBelawan لدفعات من Sumatra، وMakassar لسُلَاوِيسي، إلى 17 سوق استيراد عبر آسيا وأوروبا والخليج وأمريكا الشمالية.



أسواق الوجهة الدورية

ماليزيا · سنغافورة · اليابان · الصين · كوريا الجنوبية · هولندا · ألمانيا · بلجيكا

فرنسا · إيطاليا · إسبانيا · سويسرا · المملكة المتحدة · الولايات المتحدة

الإمارات العربية المتحدة · المملكة العربية السعودية · تركيا

تواصل معنا

احصل على الأسعار والتوافر الحالي

أرسل الجزيرة، والنوع، والدرجة، والحجم. ستحصل على سعر إرشادي، والتوافر الحالي، وعينات خضراء بوزن 300 g مع ورقة التقييم. تكلفة البريد السريع تُحتسب كائتمان على العقد الأول.

البريد الإلكتروني

sales@nusantaraorigins.com

WHATSAPP

+62 896 7558 3986

الهاتف

+62 896 7558 3986

المكتب

PT FoodHub Collective Indonesia

Jl. Hajjah Tutty Alawiyah No.7, RT.2/RW.5, Kalibata, Kec. Pancoran

Kota Jakarta Selatan, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 12740

ساعات العمل

من الاثنين إلى الجمعة 08:30 حتى 17:30 WIB، السبت 09:00 حتى 13:00 WIB.

امسح لزيارة موقعنا

nusantaraorigins.com