咖啡生豆

Ijen Java 阿拉比卡生咖啡豆

全水洗东爪哇阿拉比卡，筛号17以上，是我们名单中最均一的生豆，提供等级1至6。

阿拉比卡咖啡豆 | Java



- 全水洗，发酵约18小时，机械干燥收尾
- 筛号17以上，保留率90%，为我们提供的最大且最均一豆粒
- 等级1至6，因庄园按统一加工标准，差异主要为缺陷计数
- 生产者团体证书上的雨林联盟与4C认证

规格

海拔与产区	**1,400 to 1,800 m asl, Ijen plateau, East Java**
采后处理工艺	**全水洗，发酵约18小时，机械干燥收尾**
可供等级	**等级1至6（SNI 01-2907），默认等级为等级1**
筛号	**筛号17以上，保留率90%（可按要求提供筛号16以上）**
水分	**水分含量10.5至12.0%（Sinar / 烘箱测定）**
杯测分数	**按 SCA 杯测协议，等级1得分83至85分**
采收季与年份	**当季，主采收期6月至10月**
包装	**60 kg 黄麻袋，内衬 GrainPro**
最小订购量	**19.2 MT（1 x 20 ft FCL，320袋）每等级**
交货期	**自合同签订起3至4周**

出口详情

HS 编码	贸易术语 (INCOTERMS)	认证
0901.11	FOB · CFR · CIF	雨林联盟认证 · 4C · ISO 22000（食品安全管理体系）

批次概览

来自 Ijen 高原旧庄园地块，海拔1,400至1,800 m；脱果皮、发酵约18小时、清洗并以机械干燥收尾。风味干净、坚果感与温和甜度，筛号分布最为集中。由于庄园按统一标准加工，这里等级间的差别几乎仅为缺陷计数：等级1杯测83至85分，低等级作为拼配体积使用。

以上数值为当季典型值，并在合同中逐批确认。签署的分级单与杯测评分随每次装运一并随货发送。

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

sales@nusantaraorigins.com
+62 896 7558 3986
nusantaraorigins.com

扫描查看完整批次页面