

Oggetto: test di qualità ISO su campione di Zafferano del Montefeltro 2019

Gentili Clienti,

come di consueto, riportiamo a seguire i test di qualità dello zafferano effettuati sul campione relativo alla produzione in oggetto, che qualificano anche per questo anno il prodotto in prima qualità.

Potere colorante (o crocina) richiesta per la prima qualità min. 200,
risultato del campione: 214

Potere amaricante (o picrocina) richiesta per la prima qualità min. 70,
risultato del campione: 104

Potere odoroso (o safranale) range 20-50
risultato del campione: 29

Umidità: massimo consentito per la vendita 12%
risultato del campione: 6,76%.

Data di accettazione: 30/10/2019	Inizio Analisi: 30/10/2019			Fine analisi: 31/10/2019		
Prova	Risultato	U	u.m.	LOQ	Limiti categoria I	Date di analisi
Metodo					Min. Max.	Inizio Fine
						Rif Normativo
Umidità	6.76		%		12	30/10 31/10
<i>ISO 3632-2:2010 p.to 7 pag. 8</i>						<i>ISO 3632-1:2011</i>
Potere Amaricante	104		A1%1cm (257 nm)		70	30/10 31/10
<i>ISO 3632-2:2010 p.to 14 pag. 12</i>						<i>ISO 3632-1:2011</i>
Potere Colorante	214	±	A1%1cm (440 nm)		200	30/10 31/10
<i>ISO 3632-2:2010 p.to 14 pag. 12</i>						<i>ISO 3632-1:2011</i>
Potere Odoroso	29		A1%1cm (330 nm)		20 50	30/10 31/10
<i>ISO 3632-2:2010 p.to 14 pag. 12</i>						<i>ISO 3632-1:2011</i>