

**Oggetto: test di qualità ISO su campione di Zafferano del Montefeltro 2020**

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: 282,44

**Potere amaricante** (o picrocina) richiesta per la prima qualità min. 70,  
risultato del campione: 106,97

**Potere odoroso** (o safranale) range 20-50  
risultato del campione: 22,11

**Umidità:** massimo consentito per la vendita 12%  
risultato del campione: 7,54%.

**Denominazione prova****Unità di misura**

Denominazione prova	Unità di misura
<b>UMIDITA'</b>	<b>7.54</b> % (m/m)
<b>PICROCROCINA</b> E 257	<b>106.97</b> 1%/1 cm
<b>SAFRANALE</b> E 330	<b>22.11</b> 1%/1 cm
<b>CROCINA</b> E 440	<b>282.44</b> 1%/1 cm

Rif.to metodo: ISO 3632-2:2010 e s.m.i.