

Oggetto: test di qualità ISO su campione di Zafferano del Montefeltro 2017

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: 241

Potere amaricante (o picrocina) richiesta per la prima qualità min. 70, risultato del campione: 115

Potere odoroso (o safranale) per la prima qualità minimo 20, risultato del campione: 23

Umidità: massimo consentito per la vendita 12%
risultato del campione: 4,25% in stoccaggio. Umidità media in spedizione 6-8% circa.

Betacarotene: 12897 mg/kg. Lo zafferano contiene circa 1000 volte più betacarotene di una comune carota.

Inizio Analisi	08/11/2017	Fine analisi	10/11/2017	Data di emissione			15/11/2017
Elenco controlli:	Metodo	Valore	Um	Min.	Max.	U estesa (1)	Rif Normativo
Umidità	ISO 3632-2:2010 p.to 7 pag. 8	4.25	%		12		ISO 3632-1:2011, Categoria I in filamenti
Potere Amaricante	ISO 3632-2:2010 p.to 14 pag. 12	115	A1%1cm(257 nm)	70			ISO 3632-1:2011, Categoria I in filamenti
Potere Colorante	ISO 3632-2:2010 p.to 14 pag. 12	241	A1%1cm(440 nm)	200			ISO 3632-1:2011, Categoria I in filamenti
Potere Odoroso	ISO 3632-2:2010 p.to 14 pag. 12	23	A1%1cm(330 nm)	20	50		ISO 3632-1:2011, Categoria I in filamenti