

Report di analisi qualità Zafferano 2016



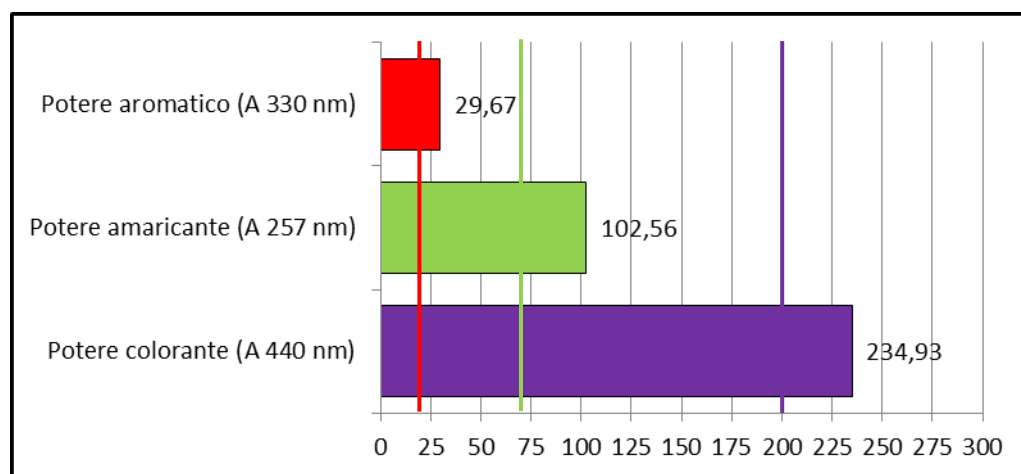
Committente	Antonio Buscè Az. Agr. Masseria Clementina
Codice campione	53
Identificazione	Zafferano in filamenti
Confezione	Vetro
Stato campione	Idoneo
Data ricevimento campione	21/03/2016
Data invio report	12/04/2016
Categoria	1



Report di analisi qualità Zafferano 2016

Analisi	Metodo di prova	Risultati	Categoria
Umidita' (%)	ISO 3632 1,2:2010-2011	6,37	I
Potere Aromatico- Safranale	ISO 3632 1,2:2010-2011	29,67	
Potere Amaricante - Picrocrocina	ISO 3632 1,2:2010-2011	102,56	
Potere Colorante - Crocina	ISO 3632 1,2:2010-2011	234,93	

* non conforme ai valori della Categoria I; ** non conforme ai valori della Categoria II; *** non conforme ai valori della Categoria III



Limite potere aromatico	—
Limite potere amaricante	—
Limite potere colorante	—

Limiti ISO 3632 1,2: 2010/2011

Caratteristiche	Categorie		
	I	II	III
Umidità e componenti volatili (%max.)			
Zafferano in filamenti	12	12	12
Zafferano in polvere	10	10	10
Potere amaricante	≥ 70	≥ 55	≥ 40
Potere aromatico			
Min.	20	20	20
Max.	50	50	50
Potere colorante	≥ 200	≥ 200	≥ 200



Report di analisi qualità Zafferano 2016



Osservazioni tecniche: Il campione di zafferano analizzato è di I categoria di qualità.

Edolo, 12/04/2016



ASSOCIAZIONE VAL.TE.MO
Via Gennaro Sora 11
25048 EDOLO (BS)
e-mail: info@valtemo.it
C.F. 90010600170

Laboratorio di analisi chimiche
Via Morino, 8 – 25048 Edolo (BS)
Tel.: 0364 71324
E-mail: corso.edolo@unimi.it

