

# Report di analisi qualità Zafferano 2018-2019



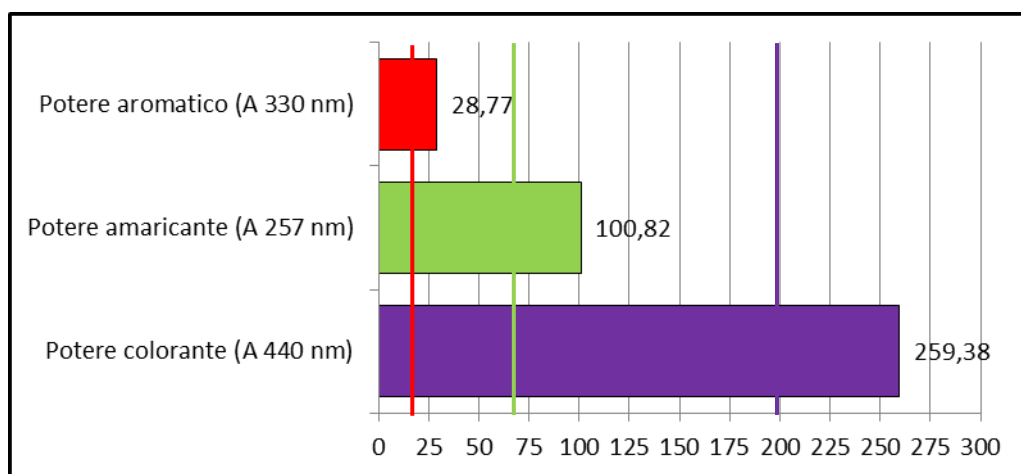
Committente	Anfuso Renato
Codice campione	16
Identificazione	Zafferano in filamenti
Anno di raccolta	2018
Confezione	Vetro
Stato campione	Idoneo
Data ricevimento campione	17/12/2018
Data invio report	18/12/2018
<b>Categoria di qualità</b>	<b>I</b>



# Report di analisi qualità Zafferano 2018-2019

Analisi	Metodo di prova	Risultati	Categoria
Umidita' (%)	ISO 3632 1,2:2010-2011	8,57	I
Potere Aromatico - Safranale	ISO 3632 1,2:2010-2011	28,77	
Potere Amaricante - Picrococina	ISO 3632 1,2:2010-2011	100,82	
Potere Colorante - Crocina	ISO 3632 1,2:2010-2011	259,38	

\* 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	≥ 170	≥ 120



# *Report di analisi qualità Zafferano 2018-2019*



**Osservazioni tecniche:** Il campione analizzato è di prima categoria di qualità.

Edolo, 18/12/2018



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

**Laboratorio di analisi chimiche**  
Via Morino, 8 – 25048 Edolo (BS)  
Tel.: 02 50330500  
*E-mail:* [corso.edolo@unimi.it](mailto:corso.edolo@unimi.it)

