

# Report di analisi qualità Zafferano 2019-2020



Con il supporto di:



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI MILANO

Committente	Az. Agr. Rosso Zafferano Anfuso Renato
Codice campione	10
Identificazione	Zafferano in filamenti
Anno di raccolta	2019
Confezione	Vetro
Stato campione	Idoneo
Data ricevimento campione	11/12/2019
Data invio report	17/12/2019
<b>Categoria di qualità</b>	<b>I (prima)</b>

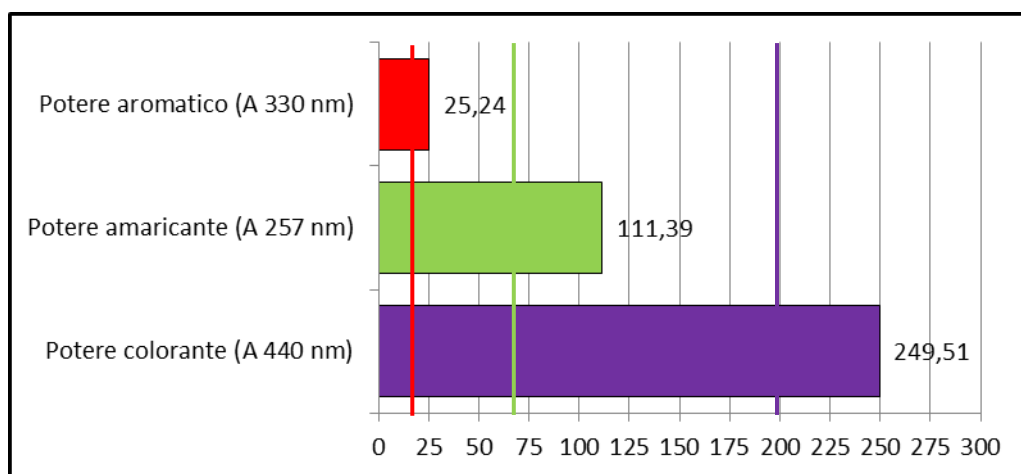


Associazione Val.Te.Mo., Via Gennaro Sora 11, 25048 Edolo (BS)  
Nell'ambito delle attività di  
"supporto alla caratterizzazione qualitativa dello zafferano in comprensori montani"

# Report di analisi qualità Zafferano 2019-2020

Analisi	Metodo di prova	Risultati	Categoria di qualità
Umidità (%)	ISO 3632 1,2:2010-2011	7,46	I
Potere Aromatico - Safranale	ISO 3632 1,2:2010-2011	25,24	
Potere Amaricante - Picrococina	ISO 3632 1,2:2010-2011	111,39	
Potere Colorante - Crocina	ISO 3632 1,2:2010-2011	249,51	

\* 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 2019-2020*

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

Edolo, 17/12/2019



**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)

