

Oggetto: test di qualità ISO su campione di Zafferano del Montefeltro 2023

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: 272,3

Potere amaricante (o picrocina) richiesta per la prima qualità min. 70,
risultato del campione: 107,20

Potere odoroso (o safranale) range 20-50
risultato del campione: 24,94

Umidità: massimo consentito per la vendita 12%
risultato del campione: 7,90%.

RAPPORTO DI PROVA N. 1398/2023

Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova ed esso non può essere riprodotto parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo laboratorio.
I residui dei campioni analizzati, non deperibili, si conservano per un mese, salvo apposita domanda di più lunga conservazione.
In caso di reclamo, fare riferimento al numero ed alla data di emissione del presente rapporto di prova.

UMIDITA'		7,90	% (m/m)
PICROCROCINA	E 257	107,20	1%/1 cm
SAFRANALE	E 330	24,94	1%/1 cm
CROCINA	E 440	272,3	1%/1 cm

Rif.to metodo: ISO 3632-2:2010