

Oggetto: test di qualità ISO su campione di Zafferano del Montefeltro 2016

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: 240

Potere amaricante (o picrocina) richiesta per la prima qualità min. 70,
risultato del campione: 106

Potere odoroso (o safranale) per la prima qualità minimo 20,
risultato del campione: 24

Umidità: massimo consentito per la vendita 12%
risultato del campione: 6,37%.

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

Elenco controlli:	Metodo	Valore	Um	Min.	Rif Normativo
Betacarotene	MI/C/21	12897	mg/Kg		
Umidità	ISO 3632-2:2010 p.to 7 pag. 8	6.37		%	ISO 3632-1:2011, Categoria I in filamenti
Potere Amaricante	ISO 3632-2:2010 p.to 14 pag. 12	106	A1%1cm(257 nm)	70	ISO 3632-1:2011, Categoria I in filamenti
Potere Colorante	ISO 3632-2:2010 p.to 14 pag. 12	240	A1%1cm(440 nm)	200	ISO 3632-1:2011, Categoria I in filamenti
Potere Odoroso	ISO 3632-2:2010 p.to 14 pag. 12	24	A1%1cm(330 nm)	20	ISO 3632-1:2011, Categoria I in filamenti