

**Oggetto: test di qualità ISO su campione di Zafferano del Montefeltro 2018**

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: 232

**Potere amaricante** (o picrocina) richiesta per la prima qualità min. 70,  
risultato del campione: 96

**Potere odoroso** (o safranale) per la prima qualità minimo 20,  
risultato del campione: 37

**Umidità:** massimo consentito per la vendita 12%  
risultato del campione: 6,98%.

<b>Prova</b>	<b>Risultato</b>	<b>U</b>	<b>u.m.</b>	<b>LOQ</b>	<b>Limiti categoria I</b>	
<i>Metodo</i>					Min.	Max.
Umidità	<b>6.98</b>		%			12
<i>ISO 3632-2:2010 p.to 7 pag. 8</i>						
Potere Amaricante	<b>96</b>		A1%1cm (257 nm)		70	
<i>ISO 3632-2:2010 p.to 14 pag. 12</i>						
Potere Colorante	<b>232</b>		A1%1cm (440 nm)		200	
<i>ISO 3632-2:2010 p.to 14 pag. 12</i>						
Potere Odoroso	<b>37</b>		A1%1cm (330 nm)		20	50
<i>ISO 3632-2:2010 p.to 14 pag. 12</i>						