

Report di analisi qualità Zafferano 2018-2019



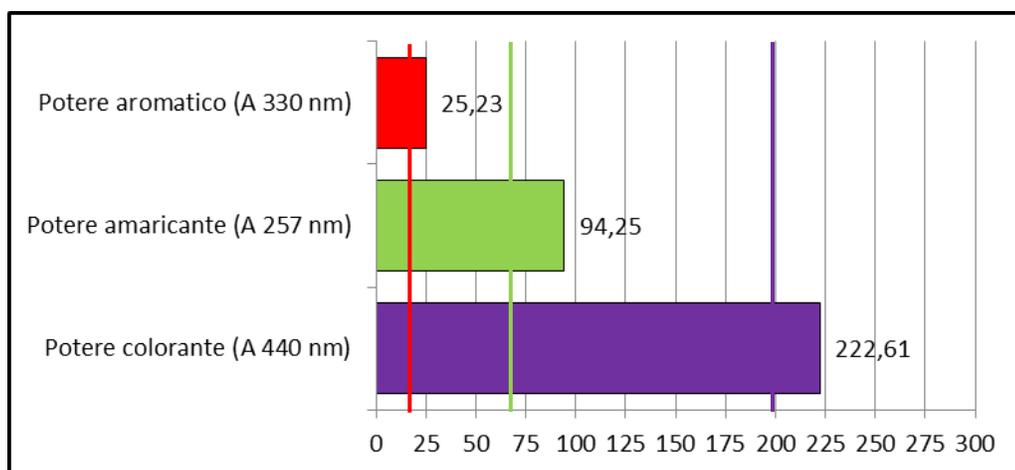
Committente	Az.Agr. Zafferano rosso fino Tironi Lorena
Codice campione	84
Identificazione	Zafferano in filamenti
Anno di raccolta	2018
Confezione	Vetro
Stato campione	Idoneo
Data ricevimento campione	06/02/2019
Data invio report	08/02/2019
Categoria di qualità	I



Report di analisi qualità Zafferano 2018-2019

Analisi	Metodo di prova	Risultati	Categoria
Umidita' (%)	ISO 3632 1,2:2010-2011	6,00	I
Potere Aromatico - Safranale	ISO 3632 1,2:2010-2011	25,23	
Potere Amaricante - Picrococina	ISO 3632 1,2:2010-2011	94,25	
Potere Colorante - Crocina	ISO 3632 1,2:2010-2011	222,61	

* 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, 08/02/2019



ASSOCIAZIONE VAL.TE.MO
Via Gennaro Sora 11
25048 EDOLO (BS)
e-mail: 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

