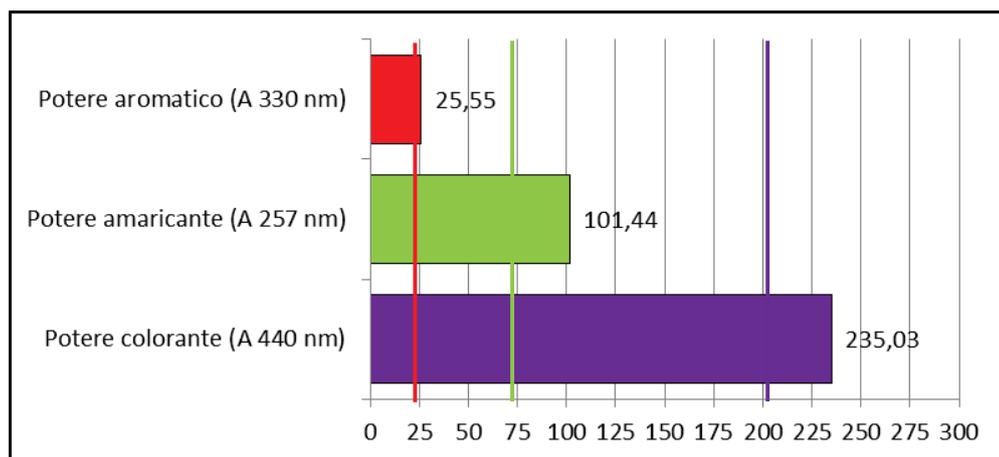


# Report di analisi qualità Zafferano 2016-2017

Analisi	Metodo di prova	Risultati	Categoria
Umidita'	ISO 3632 1,2:2010-2011	6,84	I
Potere Aromatico - Safranale	ISO 3632 1,2:2010-2011	25,55	
Potere Amaricante - Picrococina	ISO 3632 1,2:2010-2011	101,44	
Potere Colorante - Crocina	ISO 3632 1,2:2010-2011	235,03	

\* 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 2016-2017*

**Osservazioni tecniche:** Il campione analizzato è di I Categoria di Qualità.

Edolo, 25/01/2017



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.: 0364 71324  
E-mail: [corso.edolo@unimi.it](mailto:corso.edolo@unimi.it)

