

Report di analisi qualità Zafferano 2019-2020



Con il supporto di:



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO

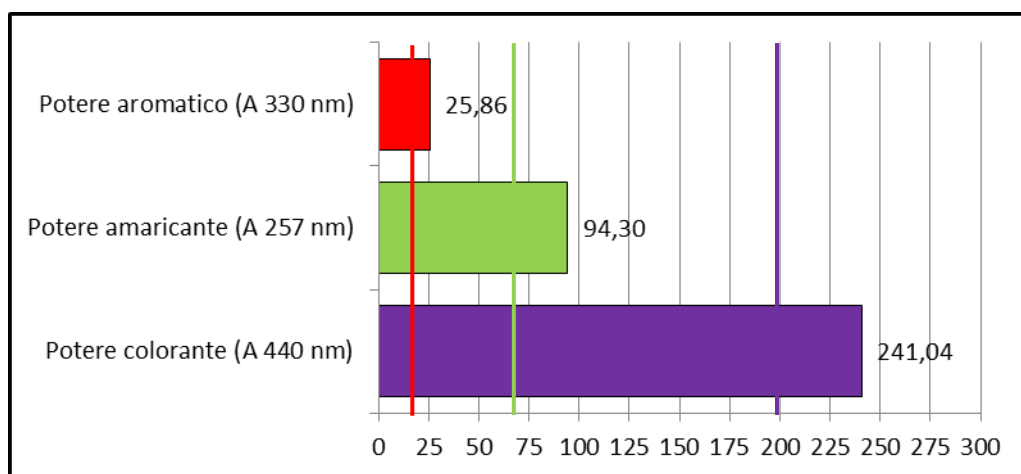
Committente	Az. Agr. Anima Rossa Tranfaglia Ludovica
Codice campione	55
Identificazione	Zafferano in filamenti
Anno di raccolta	2019
Confezione	Vetro
Stato campione	Idoneo
Data ricevimento campione	22/01/2020
Data invio report	24/01/2020
Categoria di qualità	I (prima)



Report di analisi qualità Zafferano 2019-2020

Analisi	Metodo di prova	Risultati	Categoria di qualità
Umidità (%)	ISO 3632 1,2:2010-2011	5,81	I
Potere Aromatico - Safranale	ISO 3632 1,2:2010-2011	25,86	
Potere Amaricante - Picrococina	ISO 3632 1,2:2010-2011	94,30	
Potere Colorante - Crocina	ISO 3632 1,2:2010-2011	241,04	

* 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 2019-2020

Osservazioni tecniche: Il campione analizzato è di prima categoria di qualità.

Edolo, 24/01/2020



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

