

Report di analisi qualità Zafferano 2020-2021



Con il supporto di:



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO

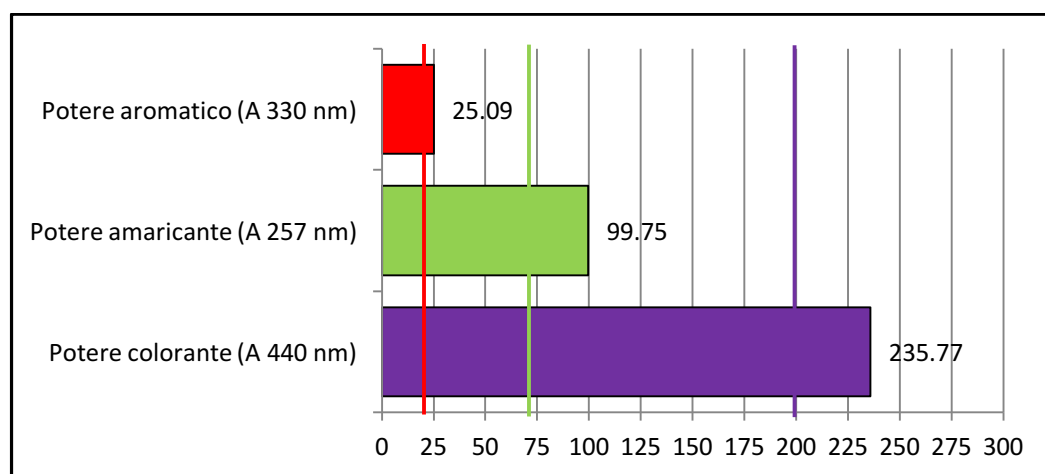
Committente	Az. Agr. Zafferano Rosso Fino di Tironi Lorena
Codice campione	98
Identificazione	Zafferano in filamenti
Anno di raccolta	2020
Confezione	Vetro
Stato campione	Idoneo
Data ricevimento campione	01/03/2021
Data compilazione report	04/03/2021
Categoria di qualità	I (prima)



Report di analisi qualità Zafferano 2020-2021

Analisi	Metodo di prova	Risultati	Categoria di qualità
Umidità (%)	ISO 3632 1,2:2010-2011	10.72	I
Potere Aromatico - Safranale	ISO 3632 1,2:2010-2011	25.09	
Potere Amaricante - Picrococina	ISO 3632 1,2:2010-2011	99.75	
Potere Colorante - Crocina	ISO 3632 1,2:2010-2011	235.77	

* non conforme ai valori della Categoria I; ** non conforme ai valori della Categoria II; *** non conforme ai valori della Categoria III



Limite potere aromatico	25
Limite potere amaricante	75
Limite potere colorante	200

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 2020-2021



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

Edolo, 04/03/2021



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



Associazione Val.Te.Mo., Via Gennaro Sora 11, 25048 Edolo (BS)
Nell'ambito delle attività di
"supporto alla caratterizzazione qualitativa dello zafferano in comprensori montani"