



CERTIFICATO DI QUALITA' ZAFFERANO

Rapporto di Prova N. 18024\2025

Albenga 09/12/2025

Numero campione : 18024

Data ricevimento : 03/12/2025

Data inizio prove : 03/12/2025

Data termine prove : 04/12/2025

Categoria Merceologica :

Alimenti

Informazioni fornite dal cliente

Prodotto dichiarato :

Zafferano

Descrizione campione:

ZAFFERANO ESSICCATO IN STIMMI LOTTO N° ZAF-2025-3010

Data inizio prove	Nome prova	Metodo Analitico	Valore	UM	Incertezza(i)	Limite	Note
03/12/2025	Umidità	ISO 3632-2:2010	7,6	%	± 1,1	Max 12 Rif.1	
04/12/2025	Potere colorante (espresso come crocina)	ISO 3632-2:2010 par.14	268	u. di assorbanza	± 27	Min 200 Rif.1	Nota:1
04/12/2025	Potere amaricante (espresso come picrocrocina)	ISO 3632-2:2010 par.14	117	u. di assorbanza	± 12	Min 70 Rif.1	Nota:1
04/12/2025	Potere odoroso (espresso come safranale)	ISO 3632-2:2010 par.14	22	u. di assorbanza	± 3	[20;50] Rif.1	Nota:1

Tabella Riferimento Categorie Zafferano

Nome prova	Metodo Analitico	Valore	Categoria 1	Categoria 2	Categoria 3	Note
Umidità	ISO 3632-2:2010	7,6	<12	<12	<12	
Potere colorante (espresso come crocina)	ISO 3632-2:2010 par.14	268	>200	150-190	110-150	
Potere amaricante (espresso come picrocrocina)	ISO 3632-2:2010 par.14	117	>70	55-70	40-55	
Potere odoroso (espresso come safranale)	ISO 3632-2:2010 par.14	22	20-50	20-50	20-50	

Tabella Riferimento 1a Categoria Zafferano

Nome prova	Metodo Analitico	Valore	Alta Qualità	Superior	Premium	Note
Categoria 1			★	★★	★★★	
Umidità	ISO 3632-2:2010	7,6	<12	<12	<12	
Potere colorante (espresso come crocina)	ISO 3632-2:2010 par.14	268	200-235	235-260	>260	
Potere amaricante (espresso come picrocrocina)	ISO 3632-2:2010 par.14	117	70-95	95-108	>108	
Potere odoroso (espresso come safranale)	ISO 3632-2:2010 par.14	22	20-50	20-50	20-50	



IL DIRETTORE DEL LABORATORIO
Dott. Luca Medini

