

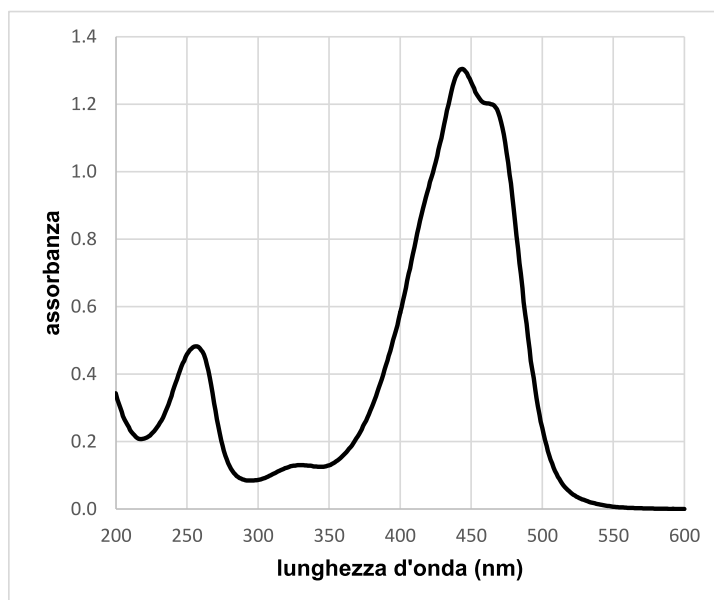


CERTIFICATO DI ANALISI

N campioni	1
Ricevuto il	12-04- 2019
Caratteristiche lotto	0,5 g
Forma	stigmi
Provenienza	Savignano Irpino (AV)
Fornitore	Az. Agr. Marinaccio Alessandro

Analisi spettrofotometrica e determinazione dell'umidità (norma ISO-3632.2) (1)

campione	E ₄₄₀	E ₂₅₇	E ₃₃₀	umidità
Campione, 2018	263	99	27	2%
valori di riferimento per zafferano di I classe (peso secco)	maggiore/uguale di 200	maggiore/uguale di 70	compreso tra 20 e 50	inferiore al 12 % per lo zafferano in stimmi



Nota (1) ISO 3632 - titolo: Spices — Saffron (*Crocus sativus* L.), Parte 2: Metodi di analisi

E₄₄₀: potere colorante, 440 nm assorbimento crocine

E₂₅₇: potere amaricante, 257 nm assorbimento picrocrocina

E₃₃₀: potere aromatico, 330 nm assorbimento safranale

Conclusioni	
Sulla base dell'Analisi spettrofotometrica e dell'umidità lo zafferano analizzato è di classe I.	
L'Aquila 9-05-2019	Il responsabile del laboratorio
	Firma 