

Rapporto di Prova N. 17480\2024

Albenga 09/12/2024

Committente : Azienda Agricola Giallo Fra di Marinoni Francesca
Via B. M. Carcano, 1/A - 22070 - Bregnano (CO)

Numero campione : 17480 **Data ricevimento :** 05/12/2024 **Data inizio prove :** 05/12/2024 **Data termine prove :** 09/12/2024

Categoria Merceologica : Alimenti

Informazioni fornite dal cliente

Prodotto dichiarato : Zafferano

Descrizione campione: zaferano

Quantità - Imballaggio: 2 - Vasetto

Campionamento : Eseguito dal cliente

Accettabilità campione: Conforme

Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova, così come ricevuto, ed esso non può essere riprodotto parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo Laboratorio.

Le prove riportate in questo rapporto contrassegnate dal simbolo (*) non rientrano nell'Accreditamento ACCREDIA di questo Laboratorio.

Il termine 'i', se indicato nel Rapporto di Prova, rappresenta l'incertezza estesa con un fattore di copertura $K = 2$ ad un livello di probabilità $P = 95\%$.

Nel caso di analisi in tracce e nel caso in cui il valore del recupero sia compreso fra 70 % e 120 %, questo non viene applicato al risultato, altrimenti viene indicato con il segno (+).

Il Laboratorio conserva i campioni per un massimo di 30 (trenta) giorni dalla data di emissione del rapporto di prova salvo diverse disposizioni di legge, accordi specifici con il cliente, specifica instabilità dei campioni (in questo caso i tempi possono essere modificati previa comunicazione al cliente).

Il Laboratorio si assume la responsabilità delle informazioni presentate nel Rapporto di Prova, ad eccezione di quelle fornite dal cliente.

Data inizio prove	Nome prova	Metodo Analitico	Valore	UM	Incertezza(i)	Limite	Note
05/12/2024	Umidità	ISO 3632-2:2010 par.7	7,8	%	$\pm 1,2$	Max 12 Rif.1	
06/12/2024	Potere colorante (espresso come crocina)	ISO 3632-2:2010 par.14	300	u. di assorbanza	± 30	Min 200 Rif.1	Nota:1
06/12/2024	Potere amaricante (espresso come picrocrocina)	ISO 3632-2:2010 par.14	121	u. di assorbanza	± 12	Min 70 Rif.1	Nota:1
06/12/2024	Potere odoroso (espresso come safranale)	ISO 3632-2:2010 par.14	28	u. di assorbanza	± 4	[20;50] Rif.1	Nota:1

LoQ : Limite di quantificazione della metodica applicata

Rif.1 Riferimento al Limite:ISO 3632-1:2011 Tab.2 e successive modifiche ed integrazioni - per categoria I

Nota:1 Valore riferito al secco. Filtro RC 0.45 μm



H. DIRETTORE DEL LABORATORIO
Dot. Luca Medini

Labcam srl e':

· Certificato da Certiquality (n. 974) ed IQNET (n. IT-1539) per la conformità del sistema di gestione qualità ai sensi della norma UNI EN ISO 9001:2015

· Iscritto nell'elenco della Regione Liguria dei laboratori di analisi, non annessi alle industrie alimentari che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo (Iscrizione N.6)



LAB N° 0218 L

Interpretazione dei dati

Questo documento è univocamente correlato al Rapporto di Prova Labcam Srl n° 17480/2024

Zafferano in stimmi - **Zafferano in stimmi**

Committente: **Azienda Agricola Giallo Fra di Marinoni Francesca**

Table 2 — Chemical specifications of saffron in filaments, cut filaments.

Characteristics

Parametro analitico	1° Categoria	2° Categoria	3° Categoria
Umidità e contenuto materiali volatili (% Max)	12 (stimmi) 10 (polvere)	12 (stimmi) 10 (polvere)	12 (stimmi) 10 (polvere)
Potere Colorante (Crocina) - Valore minimo	200	170	120
Potere Amaricante (Picrocrocina) - Valore minimo	70	55	40
Potere Aromatico (Safranale)	Min 20 - Max 50	Min 20 - Max 50	Min 20 - Max 50

CONCLUSIONE

In base alle analisi eseguite, tutti i parametri analizzati risultano conformi alla 1° categoria della norma ISO/TS 3632-1:2011.

The results obtained conformed the criteria stated by the 1° Category ISO/TS 3632-1:2011