

SCHEDA TECNICA ZAFFERANO LEPROTTO

PRODOTTO:

Zafferano in fili

DESCRIZIONE:

Stimmi delle migliori qualità di zafferano. Fiori di *Crocus Sativus* Linneaus (famiglia iridacee), raccolti appena sbocciati. Gli stimmi, separati dal resto floreale, vengono essiccati. Il fornitore garantisce che il prodotto è conforme a tutte le norme vigenti in Italia sulla materia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO: stimmi di zafferano essiccati

COLORE: rosso cupo

ODORE: acuto, caratteristico

SAPORE: amaro, aromatico

CARATTERISTICHE CHIMICHE/ FISICHE (al confezionamento):

UMIDITA: % max 12

CENERI: % max 8

SPETTRO DI ASSORB. UV/VISIBILE: conforme standard

POTERE COLORANTE, AMARICANTE, ODOROSO: conforme norme ISO.

TRASPORTO E TEMPERATURA DI TRASPORTO:

Il trasporto avviene con mezzi idonei al trasporto di prodotti alimentari.

TEMPERATURA: ambiente.

STOCCAGGIO E SHELF-LIFE:

Conservare a temperatura ambiente in locali idonei e non a diretto contatto con pavimenti, muri, fonti di calore e umidità.

SHELF-LIFE: 3 anni.

BONETTI S.P.A.



(Rev. del 30/06/2021)