

SCHEDA TECNICA ZAFFERANO IN POLVERE TIPO A

ARTICOLO	Zafferano in polvere
DESCRIZIONE	Polvere omogenea ottenuta per macinazione di stimmi di zafferano. Fiori di <i>Crocus Sativus Linneaus</i> (famiglia <i>Iridaceae</i>), raccolti appena sbocciati. Gli stimmi, separati dal resto floreale, vengono essiccati e successivamente macinati.
ORIGINE	UE e/o extra UE
PESO	100 g - 1 barattolo
IMBALLO	Materiale a contatto conforme al Reg. UE 1935/2004 e ss.mm.ii. e norme applicabili allo specifico materiale Barattolo in HDPE
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo asciutto, al riparo dalla luce e fonti di calore.
TRASPORTO	Il trasporto avviene con mezzi idonei al trasporto di prodotti alimentari. Non necessita di trasporto in legame di temperatura.
SHELF LIFE	Da intendersi come termine minimo di conservazione: 36 mesi totali
ALLERGENI	Non contiene sostanze o prodotti in grado di provocare allergie o intolleranze di cui all'allegato II del Regolamento UE 1169/2011 e ss.mm.ii.

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE AL CONFEZIONAMENTO				
PARAMETRO	LIMITE	U.M.	METODO DI ANALISI DI RIFERIMENTO	NORMA DI RIFERIMENTO
Umidità*	<10	%	ISO 3632-2:2010, Punto 7	Prima qualità secondo ISO 3632-1:2011 (si tiene conto dell'incertezza estesa di misura al fine di dichiarare la conformità alla prima categoria)
Ceneri totali su sostanza secca	<8	%	ISO 3632-2:2010, Punto 12	
Potere colorante* (crocina)	≥ 200	-	ISO 3632-2:2010, Punto 14	

Potere amaricante* (picocrocina)	≥ 70	-	ISO 3632- 2:2010, Punto 14
Potere odoroso* (safranale)	≥20 e ≤50	-	ISO 3632- 2:2010, Punto 14
Coloranti artificiali	Assenti	-	ISO 3632- 2:2010, Punto 16

*al confezionamento

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
PARAMETRO	DESCRIZIONE
Aspetto	Polvere fine, assenza di grumi
Colore	Rosso scuro brillante
Odore	Acuto, caratteristico
Sapore	Amaro, aromatico

CARATTERISTICHE DI SICUREZZA			
PARAMETRO	LIMITE	U.M.	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	<100	ufc/g	I metodi analitici impiegati possono essere normalizzati (es. ISO, UNI, etc.) oppure non normalizzati validati (es. AFNOR)
<i>Salmonella</i>	Assente		
<i>Listeria monocytogenes</i>	<100	Ufc/g	

Redatta da Ufficio qualità

Approvata da

BONETTI S.p.A.