

Report di analisi qualità Zafferano 2022-2023



Associazione Val.Te.Mo. APS
Con il supporto di
UNIMONT – Università degli Studi di Milano

Laboratorio di analisi chimiche Via Morino, 8 – 25048 Edolo (BS)
E-mail: corso.edolo@unimi.it - Tel. 0250330501



Committente	Az. Agr. Il campo della merla
Codice campione	10
Identificazione	Zafferano in filamenti
Anno di raccolta	2022
Confezione	Vetro
Stato campione	Idoneo
Data ricevimento campione	13/11/2022
Data compilazione report	15/12/2022
Categoria di qualità	I (prima)

Osservazioni tecniche

Il campione analizzato è di prima categoria di qualità



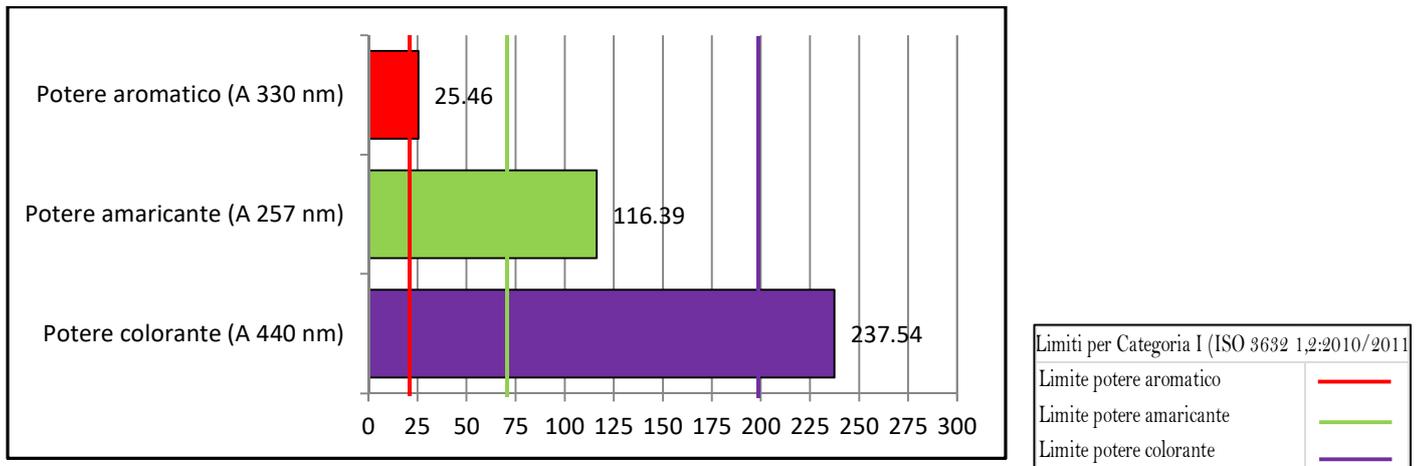
Associazione Val.Te.Mo. APS., Via Gennaro Sora 11, 25048 Edolo (BS)
Nell'ambito delle attività di
“supporto alla caratterizzazione qualitativa dello zafferano in comprensori montani”

Report di analisi qualità Zafferano 2022-2023

RISULTATO DELLE ANALISI

Analisi	Metodo di prova	Risultati	Categoria di qualità
Umidità (%)	ISO 3632 1,2:2010-2011	4.27	I
Potere Aromatico	ISO 3632 1,2:2010-2011	25.46	
Potere Amaricante	ISO 3632 1,2:2010-2011	116.39	
Potere Colorante	ISO 3632 1,2:2010-2011	237.54	

* non conforme ai valori della Categoria I; ** non conforme ai valori della Categoria II; *** non conforme ai valori della Categoria III



Report di analisi qualità Zafferano 2022-2023

METODO DI ANALISI CONDOTTO SECONDO

NORMA ISO 3632 1,2: 2010/2011

LIMITI ISO 3632 1,2: 2010/2011				
CARATTERISTICHE		CATEGORIE		
		I	II	III
Umidità e componenti volatili (% max)	Zafferano in filamenti	12	12	12
	Zafferano in polvere	10	10	10
Potere Amaricante		≥ 70	≥ 55	≥ 40
Potere Colorante		≥ 200	≥ 170	≥ 120
Potere Aromatico	Min	20	20	20
	Max	50	50	50



ASSOCIAZIONE VAL.TE.MO
Via Gennaro Sora 11
25048 EDOLO (BS)
e-mail: info@valtemo.it
C.F. 90010600170

Edolo, 15/12/2022



Associazione Val.Te.Mo. APS., Via Gennaro Sora 11, 25048 Edolo (BS)
Nell'ambito delle attività di
"supporto alla caratterizzazione qualitativa dello zafferano in comprensori montani"