

## Rapporto di Prova N. 2586/13

Firenze 02/07/13

**Committente:** IL LOGGIATO az. agr.  
 Via di Sarna 57 52010 Chiusi della Verna (AR)

**Numero campione:** 2.586      **Data ricevimento:** 26/06/13  
**Categoria Merceologica:** - ZAFFERANO  
**Prodotto dichiarato:** zafferano in stimmi - Categoria I (ISO 3632-1 2011)  
**Descrizione Campione:** Zafferano novembre 2012  
**Etichetta Campione:**  
**Descrizione Sigillo:**  
**Campione presentato da:** committente

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

Il Laboratorio declina ogni responsabilità per le modalità di campionamento e di conservazione del campione prima della consegna. Presso il laboratorio sono disponibili informazioni per il corretto campionamento e conservazione dei campioni.

Nella colonna Incertezza è riportata l'INCERTEZZA ESTESA, calcolata con livello di probabilità 95 %, e k = 2, espressa nella stessa unità di misura del risultato.

I limiti riportati sono ricavati dalla legislazione vigente e sono espressi nella stessa unità di misura del risultato. Il laboratorio garantisce l'aggiornamento di tali valori e mette a disposizione dei clienti che lo richiedano un documento (IO 10-1-1 rev.6) che riassume i riferimenti da cui tali limiti sono ricavati.

Data	Nome Prova e Metodo Analitico	Unita' di misura	Valore	Incertezza	Limite
02/07/13	- <i>Capacità amaricante, capacità aromatica, capacità colorante e umidità</i> ISO 3632-2:2010 parti 7-10-14				
	<i>Picrocrocina (capacità amaricante)</i>	E 1%,1cm (257 nm)	97	± 7	Min 70
	<i>Safranale (capacità aromatica)</i>	E 1%,1cm (330 nm)	28	± 5	[20-50]
	<i>Crocina (capacità colorante)</i>	E 1%,1cm (440 nm)	256	± 7	Min 200
	<i>Umidità e sostanze volatili</i>	%	9.71	± 0,50	Max 12

**Il Responsabile del Laboratorio**  
 (Prof. chim. Laura Mazzanti)

ROVAI ADELE

