

Le laboratoire travaille selon la norme ISO 17025 : Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais.

Echantillon

Safran récolté en 2021

Echantillonné par le client. Réceptionné le: 11/01/2022

Analysé le: 11/01/2022

Mesure de l'humidité et volatile:

Selon méthode ISO 3632-2:2010, clause 7.

Ech.	2021	Conformité	Norme ISO
w_{MV} mesuré (%)	11,2	CONFORME	maximum 12%

FORCE ORGANOLEPTIQUE

Evaluation des forces organoleptiques par les mesures UV-Visible selon la méthode ISO 3632-2:2010, clause 14.

$A_{1\%}^{1cm}$ mesure	FORCE	Ech.	2021	Conformité	Norme ISO
257 nm	Saveur (picrocrocine)	103,9 ± 0,9	CONFORME 1	▼	Catégorie 1: minimum 70. Cat 2: min 55. Cat 3: min 40.
330 nm	Arome (safranale)	30,9 ± 0,4	CONFORME		minimum 20, maximum 50.
440 nm	Couleur (crocine)	277,8 ± 1,3	CONFORME 1	▼	Catégorie 1: minimum 200. Cat 2: min 170. Cat 3: min 120.

Moyenne de trois analyses (n=3) ± 2 fois l'incertitude élargie U (facteur d'élargissement k=2, norme COFRAC). Intervalle de confiance de 95,5%. La conformité est établit en tenant compte de l'incertitude.

CONCLUSION

Le safran analysé est CONFORME à la catégorie 1 de la norme ISO 3632.

Dr Denis
RONTEIN

Signature numérique de
Dr Denis RONTEIN
Date : 2022.01.12
07:44:54 +01'00'