

ZAFFERANO ILDIA IN FILI- ISO I

Flacone 5g

1.	SPECIFICHE TECNICHE DI PRODOTTO									
NOME BOTANICO	Crocus sativus Linn. (Categoria I)									
CODICE PRODOTTO	19804									
PESO NETTO	5g									
DESCRIZIONE	<p>Zafferano CATEGORIA I – secondo norma ISO/IS 3632-2:2010</p> <p>Ottenuto dagli stimmi delle migliori qualità di zafferano del fiore di Crocus sativus, gli stimmi vengono essiccati per diventare filamenti. Lo zafferano è la spezia più preziosa al mondo, il suo colore intenso e il suo sapore deciso, lo rendono un ingrediente unico. Lo zafferano ILDIA non è addizionato di resti floreali del Crocus Sativus né di altro materiale organico e/o minerale.</p> <p>Puro zafferano, composto principalmente da tre sostanze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Crocina: carotenoide, è l'agente colorante dello zafferano - Picocrocina: glucoside, dà il sapore caratteristico - Safranale: olio volatile, è l'agente aromatizzante <p>PER OTTENERE 1 KG DI PRODOTTO SI DEVONO RACCOGLIERE FINO A 200.000 FIORI DI ZAFFERANO</p>									
CATEGORIA	<p>Zafferano di categoria I rispondente alla norma ISO 3632/IS 3632-2:2010</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th></th> <th style="text-align: center;">Categoria I</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Crocina (assorbanza a 440 nm)</td> <td style="text-align: center;">> 200</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Picocrocina (assorbanza a 257 nm)</td> <td style="text-align: center;">> 70</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Safranale (assorbanza a 330 nm)</td> <td style="text-align: center;">20 - 50</td> </tr> </tbody> </table>			Categoria I	Crocina (assorbanza a 440 nm)	> 200	Picocrocina (assorbanza a 257 nm)	> 70	Safranale (assorbanza a 330 nm)	20 - 50
	Categoria I									
Crocina (assorbanza a 440 nm)	> 200									
Picocrocina (assorbanza a 257 nm)	> 70									
Safranale (assorbanza a 330 nm)	20 - 50									
INGREDIENTI	Zafferano 100%.									
CONSIGLI PER L'USO	L'utilizzo dello zafferano ILDIA in cucina, può spaziare in ogni piatto, dall'antipasto al dolce, esprime il massimo in risotti, paste, piatti a base di pesce e carni bianche.									
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore:	filii rossi (filamenti)								
	Odore:	acuto, persistente								
	Sapore:	amaro, aromatico								
	Aspetto:	filamenti esenti da impurità e materiale estraneo di ogni genere								

ZAFFERANO ILDIA IN FILI- ISO I

Flacone 5g

ORIGINE	Iran
CONDIZIONI DI STOCCAGGIO	(della confezione integra) Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore.
TMC	36 MESI
SHELF LIFE RESIDUA ALLA CONSEGNA	30 MESI

2.	PARAMETRI MICROBIOLOGICI	
	parametro	limite
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE UFC/g = UNITÀ FORMANTI COLONIA PER GRAMMO	Carica Microbica Totale	< 100.000 UFC/g
	Coliformi totali	< 5.000 UFC/g
	Escherichia coli	< 10 UFC/g
	Lieviti	< 1.000 UFC/g
	Muffe	< 1.000 UFC/g
	Salmonella	Assente in 25 g

3.	PARAMETRI CHIMICO-FISICI		
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Ceneri totali	< 8	%
	Umidità	< 12	%
	Crocina - (assorbanza a 440 nm)	> 200	
	Picocrocina - (assorbanza a 257 nm)	> 70	
	Safranale - (assorbanza a 330 nm)	20 - 50	
	VALORI NUTRIZIONALI in 100 g		
	Energia	1298	kJ
		310	kcal
	Grassi	5,9	g
	di cui saturi	0	g
	Carboidrati	65	g
	di cui zuccheri	0	g
	Fibre	3,9	g
Proteine	11	g	
Sale	0,37	g	
OGM	Non contiene OGM o ingredienti prodotti da OGM soggetti ad etichettatura in accordo con i Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003.		

ZAFFERANO ILDIA IN FILI- ISO I

Flacone 5g

4.	ALLERGENI ED ETICHETTATURA		
	ALLERGENI	Presenza o assenza	Sostanza allergizzante
	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Assente	
	Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	
	Uova e prodotti a base di uova	Assente	
	Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	
	Soia e prodotti a base di soia	Assente	
	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Assente	
	Arachidi e derivati	Assente	
	Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, Macadamia, e prodotti derivati	Assente	
	Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	
	Semi di sesamo e derivati	Assente	
	Senape e prodotti a base di senape	Assente	
	Lupini e prodotti a base di lupini	Assente	
	Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente	
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO ₂	Assente	

ZAFFERANO ILDIA IN FILI- ISO I

Flacone 5g

5.	PACKAGING		
TIPO DI CONFEZIONE		Materiale imballo primario	Spessore
	Vasetto - Capsula	Vetro (GL70) - Acciaio (FE40)	na
	Cartone	Carta PAP20	na
I materiali di confezionamento primario sono rispondenti alle normative vigenti.			

6.	UNITA' DI VENDITA			
UNITA' DI VENDITA	Codice EAN	Descrizione	n° pezzi x imballo	Peso / volume per unità di vendita
	8006748009482	cartone	6 vasetti	30g
	80067488009475	vasetto		

7.	GARANZIE ALIMENTARI
Conformità alle normative igieniche vigenti: REG CE 852/2004, REG UE 382/2021 sull'igiene dei prodotti alimentari e REG CE 853/2004 sull'igiene degli alimenti di origine animale.	