

## ZAFFERANO IN POLVERE ISO I

### Bustine 0,125g

| <b>1.</b>                             | <b>SPECIFICHE TECNICHE DI PRODOTTO</b>  |                    |  |             |                                  |       |                                       |      |                                    |         |
|---------------------------------------|---|--------------------|--|-------------|----------------------------------|-------|---------------------------------------|------|------------------------------------|---------|
| <b>NOME BOTANICO</b>                  | Crocus sativus Linn. (Categoria I)  |                    |  |             |                                  |       |                                       |      |                                    |         |
| <b>CODICE PRODOTTO</b>                | 5600  |                    |  |             |                                  |       |                                       |      |                                    |         |
| <b>PESO NETTO</b>                     | 0,125g  |                    |  |             |                                  |       |                                       |      |                                    |         |
| <b>DESCRIZIONE</b>                    | <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"> <li>- Crocina: carotenoide, è l'agente colorante dello zafferano</li> <li>- Picrocrocina: glucoside, dà il sapore caratteristico</li> <li>- Safranale: olio volatile, è l'agente aromatizzante</li> </ul> <p><b>PER OTTENERE 1 KG DI PRODOTTO SI DEVONO RACCOGLIERE FINO A 200.000 FIORI DI ZAFFERANO</b></p> |                    |  |             |                                  |       |                                       |      |                                    |         |
|                                       | <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<br/>(assorbanza a 440 nm)</td> <td style="text-align: center;">&gt; 200</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Picrocrocina<br/>(assorbanza a 257 nm)</td> <td style="text-align: center;">&gt; 70</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Safranale<br/>(assorbanza a 330 nm)</td> <td style="text-align: center;">20 - 50</td> </tr> </tbody> </table>  |                    |  | Categoria I | Crocina<br>(assorbanza a 440 nm) | > 200 | Picrocrocina<br>(assorbanza a 257 nm) | > 70 | Safranale<br>(assorbanza a 330 nm) | 20 - 50 |
|                                       | Categoria I   |                    |  |             |                                  |       |                                       |      |                                    |         |
| Crocina<br>(assorbanza a 440 nm)      | > 200   |                    |  |             |                                  |       |                                       |      |                                    |         |
| Picrocrocina<br>(assorbanza a 257 nm) | > 70  |                    |  |             |                                  |       |                                       |      |                                    |         |
| Safranale<br>(assorbanza a 330 nm)    | 20 - 50   |                    |  |             |                                  |       |                                       |      |                                    |         |
| <b>INGREDIENTI</b>                    | Zafferano in polvere 100%   |                    |  |             |                                  |       |                                       |      |                                    |         |
| <b>CONSIGLI PER L'USO</b>             | 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.   |                    |  |             |                                  |       |                                       |      |                                    |         |
| <b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b> | Colore:   | rosso scuro        |  |             |                                  |       |                                       |      |                                    |         |
|                                       | Odore:  | acuto, persistente |  |             |                                  |       |                                       |      |                                    |         |
|                                       | Sapore:   | amaro, aromatico   |  |             |                                  |       |                                       |      |                                    |         |

## ZAFFERANO IN POLVERE ISO I

### Bustine 0,125g

|                                 |   |  |
|---------------------------------|---|--|
|                                 | Aspetto:  | polvere fine, esente da impurità e materiale estraneo di ogni genere |
| <b>ORIGINE</b>                  | Iran  |  |
| <b>CONDIZIONI DI STOCCAGGIO</b> | (della confezione integra)<br>Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore. |  |
| <b>TMC</b>                      | 36 MESI   |  |

| 2.  | PARAMETRI MICROBIOLOGICI |                 |
|---|--------------------------|-----------------|
|   | parametro                | limite          |
| <b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b><br>UFC/g = UNITÀ FORMANTI COLONIA PER GRAMMO | Carica Microbica Totale  | < 100'000 UFC/g |
|   | Coliformi totali         | < 5000 UFC/g    |
|   | Escherichia coli         | < 10 UFC/g      |
|   | Lieviti                  | < 1000 UFC/g    |
|   | Muffe                    | < 1000 UFC/g    |
|   | Salmonella               | Assente in 25 g |

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



## ZAFFERANO IN POLVERE ISO I

### Bustine 0,125g

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



## ZAFFERANO IN POLVERE ISO I Bustine 0,125g

| 5.                 | PACKAGING  |                                   |                 |
|--------------------|--|-----------------------------------|-----------------|
| TIPO DI CONFEZIONE |  | <b>Materiale imballo primario</b> | <b>Spessore</b> |
|                    | Bustina  | Carta politenata (C/PAP81)        | na              |
|                    | Astuccio   | Carta PAP21                       | na              |
|                    | I materiali di confezionamento primario sono rispondenti alle normative vigenti. |                                   |                 |

| 6.                | UNITA' DI VENDITA |             |                       |                                       |
|-------------------|-------------------|-------------|-----------------------|---------------------------------------|
| UNITA' DI VENDITA | codice            | Descrizione | n° pezzi<br>x imballo | Peso / volume<br>per unità di vendita |
|                   | 5600              | cartone     | 50 bustine            | 6,25g                                 |
|                   |                   |             |                       |                                       |

| 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. |                     |