

## Rapporto di Prova N. 17202\2023

Albenga 29/12/2023

**Committente :** AZIENDA AGRICOLA FRANCESCA DE LEO ALBERTI  
Via Crisafi, 23 - 89125 - Reggio Calabria (RC)

**Numero campione :** 17202      **Data ricevimento :** 20/12/2023      **Data inizio prove :** 21/12/2023      **Data termine prove :** 29/12/2023  
**Categoria Merceologica :** Alimenti

Informazioni fornite dal cliente	
<b>Prodotto dichiarato :</b>	Zafferano
<b>Descrizione campione:</b>	zafferano in stimmi

**Quantità - Imballaggio:** 1 - Confezione integra  
**Campionamento :** Eseguito dal cliente  
**Accettabilità campione:** Conforme

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

Le prove riportate in questo rapporto contrassegnate dal simbolo (\*) non rientrano nell'Accreditamento ACCREDIA di questo Laboratorio.

Il termine 'l', se indicato nel Rapporto di Prova, rappresenta l'incertezza estesa con un fattore di copertura  $K = 2$  ad un livello di probabilità  $P = 95\%$ .

Nel caso di analisi in tracce e nel caso in cui il valore del recupero sia compreso fra 70 % e 120 %, questo non viene applicato al risultato, altrimenti viene indicato con il segno (+).

Il Laboratorio conserva i campioni per un massimo di 30 (trenta) giorni dalla data di emissione del rapporto di prova salvo diverse disposizioni di legge, accordi specifici con il cliente, specifica instabilità dei campioni (in questo caso i tempi possono essere modificati previa comunicazione al cliente).

Il Laboratorio si assume la responsabilità delle informazioni presentate nel Rapporto di Prova, ad eccezione di quelle fornite dal cliente.

Data inizio prove	Nome prova	Metodo Analitico	Valore	UM	Incertezza(i)	Limite	Note
21/12/2023	Umidità	ISO 3632-2:2010 par.7	7,6	%	± 1,1	Max 12 (1)	
21/12/2023	Potere colorante (espresso come crocina)	ISO 3632-2:2010 par.14	290	-	± 29	Min 200 (1)	Nota:1
21/12/2023	Potere amaricante (espresso come picrocrocina)	ISO 3632-2:2010 par.14	98	-	± 15	Min 70 (1)	Nota:1
21/12/2023	Potere odoroso (espresso come safranale)	ISO 3632-2:2010 par.14	33	-	± 5	[20;50] (1)	Nota:1
21/12/2023	Valutazione Organolettica-Parametri visivi dello zafferano tal quale	UNI EN ISO 13299:2016					
	Tipologia		Stimmi	-			
	Colore		Granata	-			
21/12/2023	Valutazione Organolettica-Parametri olfattivi e retroolfattivi dello zafferano in soluzione	UNI EN ISO 13299:2016					
	Complessità aromatica		6,5	-			
	Persistenza aromatica		6,9	-			
	Aroma tipico (safranale)		6,7	-			
	Floreale		5,0	-			
	Fruttato		2,9	-			
	Erbaceo		3,1	-			
	Liquirizia		1,6	-			

Labcam srl e':

- Certificato da Certiquality (n. 974) ed IQNET (n. IT-1539) per la conformità del sistema di gestione qualità ai sensi della norma UNI EN ISO 9001:2015
- Iscritto nell'elenco della Regione Liguria dei laboratori di analisi, non annessi alle industrie alimentari che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo (Iscrizione N.6)
- Approvato per lo schema QS (Fachgesellschaft Obst - Gemüse - Kartoffeln GmbH) per il monitoraggio di residui in frutta, verdura e patate



## Rapporto di Prova N. 17202\2023

Albenga 29/12/2023

**Committente :** AZIENDA AGRICOLA FRANCESCA DE LEO ALBERTI  
Via Crisafi, 23 - 89125 - Reggio Calabria (RC)

Data inizio prove	Nome prova	Metodo Analitico	Valore	UM	Incertezza(i)	Limite	Note
	Altro		1,0	-			Nota:2
	Difetti		1,0	-			Nota:2
21/12/2023	Valutazione Organolettica-Parametri gustativi e tattili dello zafferano in soluzione	UNI EN ISO 13299:2016					
	Acido		1,6	-			
	Amaro		3,8	-			
	Astringente		3,6	-			
	Dolce		5,1	-			
	Piccante		2,3	-			
	Equilibrio/armonia		6,9	-			

(1) ISO 3632-1:2011 Tab.2 e successive modifiche ed integrazioni - per categoria I

Nota:1 Filtro PTFE 0.45 µm

Nota:2 Il valore 1.0 indica assenza di percezione.



IL DIRETTORE DEL LABORATORIO  
Dott. Luca Medini

Labcam srl e':

- Certificato da Certiquality (n. 974) ed IQNET (n. IT-1539) per la conformita' del sistema di gestione qualita' ai sensi della norma UNI EN ISO 9001:2015
- Iscritto nell'elenco della Regione Liguria dei laboratori di analisi, non annessi alle industrie alimentari che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo (Iscrizione N.6)
- Approvato per lo schema QS (Fachgesellschaft Obst - Gemuse - Kartoffeln GmbH) per il monitoraggio di residui in frutta, verdura e patate

----- fine rapporto di prova -----

Pagina 2 di 2



LAB N° 0218 L



**LABORATORIO  
CHIMICO MERCEOLOGICO**

CAMERA DI COMMERCIO RIVIERE DI LIGURIA

LABCAM S.R.L società unipersonale  
Sede Legale Albenga (SV) Regione Rollo 98

T +39 018250960 | F +39 01821905139  
www.labcam.it | info@labcam.it

Capitale Sociale 100.000,00 i.v.  
Registro Imprese di Savona

C.F. e P. IVA: 01679440097  
Rea SV 168041

## Commento al Rapporto di Prova n. 17202/2023

Gentile cliente,

sulla base della **valutazione sensoriale** riportata sul Rapporto di Prova n. 17202/2023, si dichiara che il campione di zafferano con descrizione “zafferano in stimmi” è classificabile come

**“ECCELLENTE”**

in accordo con i parametri interni stabiliti dal laboratorio.

Albenga, 29/12/2023



IL DIRETTORE  
DOTT. LUCA MEDINI

