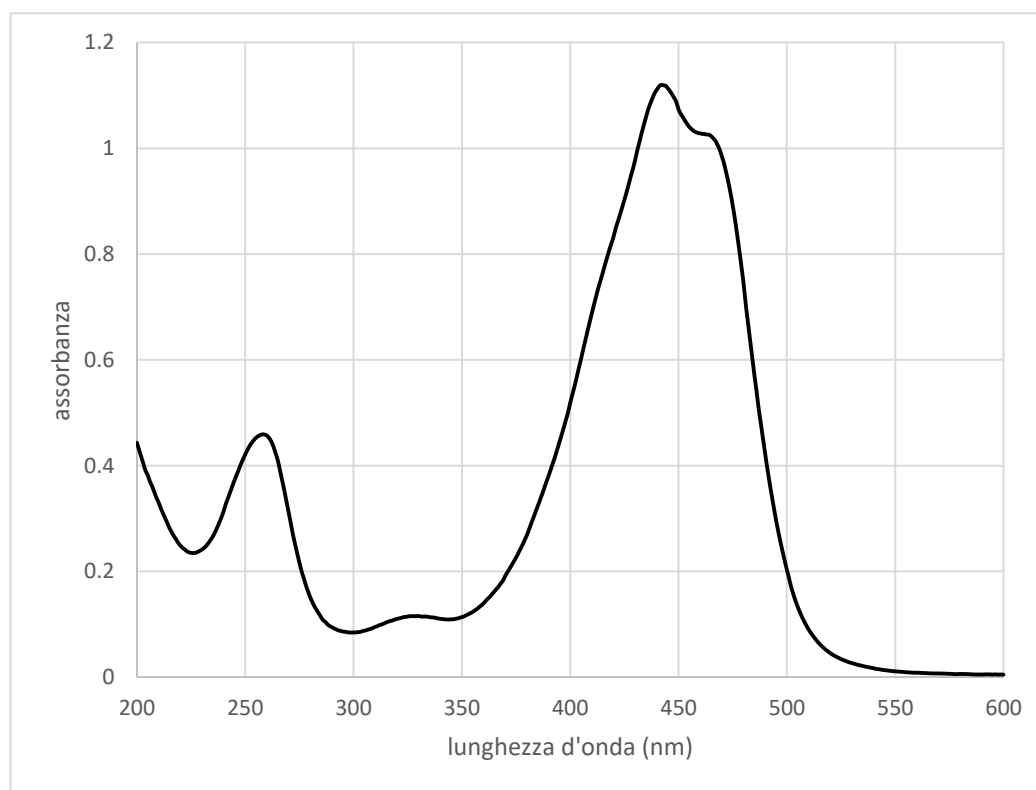


## CERTIFICATO DI ANALISI

|             |                    |
|-------------|--------------------|
| N campioni  | 1                  |
| Ricevuto    | 24-01-2022         |
| Forma       | stigmi             |
| Provenienza | Cesoli (AQ)        |
| Fornitore   | Az. Agr. MELAGUSTO |

### Analisi spettrofotometrica e determinazione dell'umidità (norma ISO-3632.2) (1)



| campione   | E440                   | E257                  | E330                 | umidità                                      |
|--|------------------------|-----------------------|----------------------|--|
| Campione 1, 2021   | 230                    | 79                    | 29                   | 11%  |
| valori di riferimento per zafferano di I classe (peso secco) | maggiore/uguale di 200 | maggiore/uguale di 70 | compreso tra 20 e 50 | inferiore al 12 % per lo zafferano in stimmi |

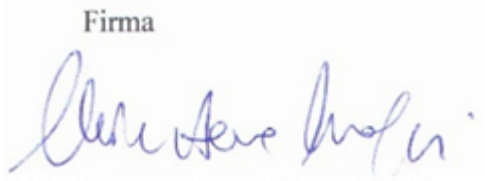
Nota (1) ISO 3632 - titolo: Spices — Saffron (*Crocus sativus* L.), Parte 2: Metodi di analisi

E<sub>440</sub>: potere colorante, 440 nm assorbimento crocine

E<sub>257</sub>: potere amaricante, 257 nm assorbimento picrocrocina

E<sub>330</sub>: potere aromatico, 330 nm assorbimento safranale



| <b>Conclusioni</b>  |   |  |
|---|---|--|
| Sulla base dell'Analisi spettrofotometrica e dell'umidità lo zafferano analizzato è di classe I |   |  |
| L'Aquila 26-01-2022   | Il responsabile del laboratorio   |  |
|   | <p>Firma</p>  |  |