

# Spezie

Le spezie e le erbe raccontano il carattere di un piatto ancora prima che arrivi in tavola: bastano pochi grammi per dare identità, intensità e colore. Dietro ogni aroma c'è un equilibrio delicato che va protetto con dati inconfondibili come prove di autenticità, purezza e sicurezza.

Dalla raccolta all'essiccazione, dal taglio al confezionamento, ogni passaggio può cambiare tutto: perdita di aroma, contaminazioni, residui, variazioni di colore o di umidità.

Solo l'analisi giusta consente di garantire integrità sensoriale, conformità normativa e fiducia nel prodotto da parte del consumatore finale.

**Qui entra in gioco Labcam: metodi accreditati, strumenti affidabili e referti chiari, per trasformare i numeri in decisioni operative.**



## Dal campo al barattolo, i dati parlano di qualità.

### ANALISI

#### ANALISI CHIMICO-FISICHE E MERCEOLOGICHE:

Umidità, ceneri totali e insolubili, attività dell'acqua (Aw), colore (CIE Lab\*), granulometria, sostanze aromatiche caratterizzanti, determinazione componenti specifici (capsaicina, piperina, ecc.).

#### ANALISI CONTAMINANTI ORGANICI:

Micotossine tracui aflatossine, ocratossina e alternariolo, idrocarburi policiclici aromatici (IPA), MOSH/MOAH, istamina, 3-monocloro - 1,2 -propandiolo (3-MCPD) e glicidil esteri, ecc.

#### ANALISI MICROBIOLOGICHE:

Carica batterica totale, coliformi, Escherichia coli, lieviti e muffe, anaerobi solfito riduttori (spore comprese), Bacillus cereus, Salmonella, Listeria.

#### ANALISI METALLI PESANTI:

Cadmio, piombo, mercurio, arsenico, nichel, rame, cromo e controllo migrazione da contenitori metallici e capsule.

#### ANALISI RESIDUI DI PESTICIDI:

Screening multiresiduale e conferme.

#### ANALISI DI AUTENTICITÀ E PUREZZA:

Verifica specie botaniche tramite analisi morfologiche e protocolli dedicati, ricerca sofisticazioni (amidi, bucce, sabbie, fibre estranee), ecc.

#### ANALISI SENSORIALI E STABILITÀ:

Valutazione aroma e intensità mediante panel descrittivo, studi di shelf-life in funzione di temperatura e packaging, monitoraggio di volatili e perdita di potere aromatico nel tempo.