

Zafferano

Spezia preziosa e identitaria, lo zafferano racchiude in pochi milligrammi la storia di un territorio, la cura della raccolta e la precisione della trasformazione.

La sua qualità si fonda su tre elementi chiave: purezza, profilo aromatico e stabilità nel tempo.

Ogni dettaglio è rilevante: umidità residua, intensità colorante ed eventuali sofisticazioni possono determinare la differenza tra un prodotto d'eccellenza e una non conformità.

Con Labcam, analisi mirate e dati affidabili supportano produttori, trasformatori e buyer nel garantire autenticità e valore allo zafferano



**Dalla pianta alla bustina:
la qualità ed il valore si misurano in milligrammi.**

ANALISI

ANALISI PER LA VERIFICA MERCEOLOGICA:

Determinazione dei composti caratteristici (ISO 3632): crocina (potere colorante), picrocrocina (amaro), safranale (aroma) utili alla classificazione commerciale secondo la norma ISO.

ANALISI METALLI PESANTI:

Cadmio, piombo, mercurio, arsenico, nichel, rame, cromo.

ANALISI RESIDUI DI PESTICIDI:

Screening multiresiduale e conferme.

ANALISI MICROBIOLOGICHE:

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

SHELF LIFE E STABILITÀ:

Invecchiamento accelerato per valutare l'evoluzione di crocina e safranale nel tempo. Studi di stabilità a temperatura controllata e in funzione del packaging; definizione della shelf-life reale.

ANALISI SENSORIALI STRUTTURATE:

Analisi descrittive con panel addestrato con profilo dedicato, mappatura profili/preferenze.