

Le laboratoire travaille selon la norme ISO 17025 : Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais.

Echantillon

Safran récolté en 2015 lot 0117021515, échantillonné par le client.
Réceptionné au laboratoire le 13/04/2017 et analysé le 13/04/2017.

Mesure de l'humidité et volatile:

Selon méthode ISO 3632-2:2010, clause 7.

	Récolte 2015	Conformité	Norme ISO
w_{MV} mesuré	9,4%	CONFORME	maximum 12%

FORCE ORGANOLEPTIQUE

Evaluation des forces organoleptiques par les mesures UV-Visible selon la méthode ISO 3632-2:2010, clause 14.

$A_{1\text{cm}}^{1\%}$ mesuré	FORCE	Récolte 2015	Conformité	Norme ISO
257 nm	Saveur (picrocrocine)	83 ± 1	CONFORME 1	Catégorie 1: minimum 70. Cat 2: min 55. Cat 3: min 40.
330 nm	Arome (safranal)	38 ± 1	CONFORME	minimum 20, maximum 50.
440 nm	Couleur (crocine)	201 ± 4	CONFORME 1	Catégorie 1: minimum 200. Cat 2: min 170. Cat 3: min 120.

Moyenne de trois analyses (n=3) ± 2 fois l'incertitude élargie U (facteur d'élargissement k=2, norme COFRAC). Intervalle de confiance de 95,5%. La conformité est établit en tenant compte de l'incertitude.

Conclusion:

Le safran échantillonné de la récolte 2015 est conforme à la catégorie 1 de la norme ISO 3632-2.

Fait à Gréoux les Bains le 15/04/2017.

Denis RONTEIN, Docteur en Sciences



Les valeurs moyennes calculées par le laboratoire ANASCAN sur les années de production de 2012 à 2015 sont disponibles sur www.laboratoire-anascan.com, menu « safran », sous menu « statistiques ».