

## ZAFFERANO IN POLVERE ISO III

### Bustine 0,125g

1.	SPECIFICHE TECNICHE DI PRODOTTO									
NOME BOTANICO	Crocus sativus Linn. (Categoria III)									
CODICE PRODOTTO	5600									
PESO NETTO	0,125g									
DESCRIZIONE	<p>Zafferano <b>CATEGORIA III – secondo norma ISO/IS 3632-2:2010</b></p> <p>Ottenuto dagli stimmi delle migliori qualità di zafferano del fiore di Crocus sativus, gli stimmi vengono essiccati per diventare filamenti. Lo zafferano è la spezia più preziosa al mondo, il suo colore intenso e il suo sapore deciso, lo rendono un ingrediente unico. Lo zafferano ILDIA non è addizionato di resti floreali del Crocus Sativus né di altro materiale organico e/o minerale.</p> <p>Puro zafferano, composto principalmente da tre sostanze</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Crocina: carotenoide, è l’agente colorante dello zafferano</li><li>- Picocrocina: glucoside, dà il sapore caratteristico</li><li>- Safranale: olio volatile, è l’agente aromatizzante</li></ul> <p><b>PER OTTENERE 1 KG DI PRODOTTO SI DEVONO RACCOGLIERE FINO A 200.000 FIORI DI ZAFFERANO</b></p>									
	<p>Zafferano di categoria III rispondente alla norma ISO 3632/IS 3632-2:2010</p> <table><tr><th></th><th>Categoria III</th></tr><tr><td>Crocina (assorbanza a 440 nm)</td><td>&gt; 120</td></tr><tr><td>Picocrocina (assorbanza a 257 nm)</td><td>&gt; 40</td></tr><tr><td>Safranale (assorbanza a 330 nm)</td><td>20 - 50</td></tr></table>			Categoria III	Crocina (assorbanza a 440 nm)	> 120	Picocrocina (assorbanza a 257 nm)	> 40	Safranale (assorbanza a 330 nm)	20 - 50
	Categoria III									
Crocina (assorbanza a 440 nm)	> 120									
Picocrocina (assorbanza a 257 nm)	> 40									
Safranale (assorbanza a 330 nm)	20 - 50									
INGREDIENTI	Zafferano in polvere 100%									
CONSIGLI PER L’USO	L’utilizzo dello zafferano ILDIA in cucina, può spaziare in ogni piatto, dall’antipasto al dolce, esprime il massimo in risotti, paste, piatti a base di pesce e carni bianche.									
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore:	rosso scuro								
	Odore:	acuto, persistente								
	Sapore:	amaro, aromatico								
	Aspetto:	polvere fine, esente da impurità e materiale estraneo di ogni genere								

## ZAFFERANO IN POLVERE ISO III

### Bustine 0,125g

<b>ORIGINE</b>	Iran
<b>CONDIZIONI DI STOCCAGGIO</b>	(della confezione integra) Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore.
<b>TMC</b>	36 MESI

2.	PARAMETRI MICROBIOLOGICI	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE  UFC/g = UNITÀ FORMANTI COLONIA PER GRAMMO	parametro	limite
	Carica Microbica Totale	< 100'000 UFC/g
	Coliformi totali	< 10 UFC/g
	Escherichia coli	< 10 UFC/g
	Lieviti	< 100 UFC/g
	Muffe	< 100 UFC/g
	Salmonella	Assente in 25 g

3.	PARAMETRI CHIMICO-FISICI		
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Ceneri totali	< 8	%
	Umidità	< 12	%
	Crocina - (assorbanza a 440 nm)	> 120	
	Picocrocina - (assorbanza a 257 nm)	> 40	
	Safranale - (assorbanza a 330 nm)	20 - 50	
	<b>VALORI NUTRIZIONALI in 100 g</b>		
	Energia	1298 310	kJ kcal
	Grassi di cui saturi	5,9 0	g g
	Carboidrati di cui zuccheri	65 0	g g
	Fibre	3,9	g
	Proteine	11	g
	Sale	0,37	g
<b>OGM</b>	Non contiene OGM o ingredienti prodotti da OGM soggetti ad etichettatura in accordo con i regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003.		

## ZAFFERANO IN POLVERE ISO III

### Bustine 0,125g

4.

ALLERGENI ED ETICHETTATURA

Ai sensi della normativa vigente (REGOLAMENTO CE 1169/2011) si dichiara che il prodotto è realizzato in uno stabilimento che utilizza: pesci, crostacei, soia, sedano., glutine, latte, uova,solfiti.

ALLERGENI	Presenza o assenza	Sostanza allergizzante
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Assente	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	
Uova e prodotti a base di uova	Assente	
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	
Soia e prodotti a base di soia	Assente	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Assente	
Arachidi e derivati	Assente	
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, Macadamia, e prodotti derivati	Assente	
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	
Semi di sesamo e derivati	Assente	
Senape e prodotti a base di senape	Assente	
Lupini e prodotti a base di lupini	Assente	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2	Assente	

## ZAFFERANO IN POLVERE ISO III

### Bustine 0,125g

5.	PACKAGING	
TIPO DI CONFEZIONE		Materiale imballo primario
	Busta 0.125g	Carta politenata
	I materiali di confezionamento primario sono conformi al REGOLAMENTO UE 1935/2004 – REGOLAMENTO UE 2023/2006 - REGOLAMENTO UE 10/2011	

6.	UNITA' DI VENDITA			
UNITA' DI VENDITA	codice	Descrizione	n° pezzi x imballo	Peso / volume per unità di vendita
	5600	cartone	50 buste	6.25g

7.	GARANZIE ALIMENTARI
Conformità alle normative igieniche vigenti (REG CE 852/2004 per l'igiene dei prodotti alimentari e REG CE 853/2004 per l'igiene degli alimenti di origine animale destinati al consumo umano) e al D. Lgs 155/97. Controllo e rispetto delle temperature di trasporto delle materie prime e dei prodotti forniti.	