

## ZAFFERANO IN POLVERE ISO III

### Bustine 0,125g

<b>1.</b>	<b>SPECIFICHE TECNICHE DI PRODOTTO</b>									
<b>NOME BOTANICO</b>	Crocus sativus Linn. (Categoria III)									
<b>CODICE PRODOTTO</b>	5600									
<b>PESO NETTO</b>	0,125g									
<b>DESCRIZIONE</b>	<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 border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th></th> <th style="text-align: center;">Categoria III</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Crocina (assorbanza a 440 nm)</td> <td style="text-align: center;">&gt; 120</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Picocrocina (assorbanza a 257 nm)</td> <td style="text-align: center;">&gt; 40</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Safranale (assorbanza a 330 nm)</td> <td style="text-align: center;">20 - 50</td> </tr> </tbody> </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									
<b>INGREDIENTI</b>	Zafferano in polvere 100%									
<b>CONSIGLI PER L'USO</b>	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.									
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	Colore:	rosso scuro								
	Odore:	acuto, persistente								
	Sapore:	amaro, aromatico								



## ZAFFERANO IN POLVERE ISO III

### Bustine 0,125g

	Aspetto:	polvere fine, esente da impurità e materiale estraneo di ogni genere
<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	
	parametro	limite
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b> UFC/g = UNITÀ FORMANTI COLONIA PER GRAMMO	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		
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b>	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	kJ
		310	kcal
	Grassi di cui saturi	5,9	g
		0	g
	Carboidrati di cui zuccheri	65	g
		0	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		
	ALLERGENI	Presenza o assenza	Sostanza allergizzante
	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	<b>Assente</b>	
	Crostacei e prodotti a base di crostacei	<b>Assente</b>	
	Uova e prodotti a base di uova	<b>Assente</b>	
	Pesce e prodotti a base di pesce	<b>Assente</b>	
	Soia e prodotti a base di soia	<b>Assente</b>	
	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	<b>Assente</b>	
	Arachidi e derivati	<b>Assente</b>	
	Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, Macadamia, e prodotti derivati	<b>Assente</b>	
	Sedano e prodotti a base di sedano	<b>Assente</b>	
	Semi di sesamo e derivati	<b>Assente</b>	
	Senape e prodotti a base di senape	<b>Assente</b>	
	Lupini e prodotti a base di lupini	<b>Assente</b>	
	Molluschi e prodotti a base di molluschi	<b>Assente</b>	
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	<b>Assente</b>	



## ZAFFERANO IN POLVERE ISO III Bustine 0,125g

<b>5.</b>	<b>PACKAGING</b>	
<b>TIPO DI CONFEZIONE</b>		<b>Materiale imballo primario</b>
	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	

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

<b>7.</b>	<b>GARANZIE ALIMENTARI</b>
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.	