

# Laboratoire d'analyse de produits agricoles.

17 avenue du chemin Neuf 04800 Gréoux-les-Bains

Tél.: 09 81 87 17 47 Fax: 04 92 73 17 47

contact@laboratoire-anascan.com www.laboratoire-anascan.com

## Rapport d'analyse 012518RA953

#### Analyse spectrophotométrique du SAFRAN

2017

#### Safran des lices

24 rue des clauges 34570 Murviel-les-Montpellier

Emmanuel Cossart safrandeslices@orange.fr 06 63 27 45 34

Date: 26/01/2018

Page: 1

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

#### **Echantillon**

Safran récolté en 2017, échantillonné par le client. Réceptionné au laboratoire le 25/01/2018 et analysé le 25/01/2017.

### Mesure de l'humidité et volatile:

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

	Récolte 2017	Conformité	Norme ISO
w <sub>MV</sub> mesuré	11,2%	CONFORME	maximum 12%

#### **FORCE ORGANOLEPTIQUE**

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

A <sup>1%</sup> <sub>1cm</sub> mesuré	FORCE	Récolte 2017	Conformité	Norme ISO
257 nm	Saveur (picrocrocine)	89 ± 2	CONFORME 1	Catégorie 1: minimum 70. Cat 2: min 55. Cat 3: min 40.
330 nm	Arome (safranal)	26 ± 1	CONFORME	minimum 20, maximum 50.
440 nm	Couleur (crocine)	214 ± 5	CONFORME 1	Catégorie 1: minimum 200. Cat 2: min 170. Cat 3: min 120.

Moyenne de trois analyses (n=3)  $\pm$  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 217 est conforme à la catégorie 1 de la norme ISO 3632-2.

Fait à Gréoux les Bains le 26/01/2018. Denis RONTEIN, Docteur en Sciences

Les moyennes nationales sont présentés sur www.laboratoire-anascan.com, menu « safran », sous menu « statistiques ».