

 <p>LABORATOIRE AnaScan</p> <p>Laboratoire d'analyse de produits agricoles.</p> <p>17 avenue du chemin Neuf 04800 Gréoux-les-Bains</p> <p>Tél.: 09 81 87 17 47 Fax: 04 92 73 17 47 contact@laboratoire-anascan.com www.laboratoire-anascan.com</p>	<p>Rapport d'analyse 120814RA471</p> <p>Analyse spectrophotométrique du SAFRAN</p> <p>2014 FR</p>	<p>Delphine LIEGEOIS 7 lot. De la Chapelle 08110 Saily</p> <p>delph169@hotmail.fr 06 69 41 96 76</p> <p>Date : 09/12/2014 Page : 1 RC Safran_04, 28/05/2013</p>
--	--	--

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

Echantillon

Safran récolté en 2014, échantillonné par le client.
Réceptionné au laboratoire le 08/12/2014 et analysé le 09/12/2014.

Mesure de l'humidité et volatile:

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

	Echantillon 2014	Norme catégorie 1, 2 et 3	Conformité
w_{MV} mesuré	6,8%	max. 12%	CONFORME

Mesures UV-Visible:

Selon la méthode ISO 3632-2:2011.

$A_{1cm}^{1\%}$ mesuré	Indicateur de la force en :	Echantillon 2014	Norme ISO Catégorie 1	Conformité
257 nm	Saveur (picrocrocine)	111 ± 3	min. 70	CONFORME 1
330 nm	Arome (safranal)	30 ± 2	min. 20 ; max. 50	CONFORME 1
440 nm	Couleur (crocine)	266 ± 23	min. 200	CONFORME 1

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 2014 est conforme à la catégorie 1 de la norme ISO 3632-2.

Fait à Gréoux les Bains le 09/12/2014.
Denis RONTEIN, Docteur en Sciences



Il vous est possible de comparer vos résultats avec ceux des autres producteurs en vous connectant sur : <http://www.laboratoire-anascan.com>