

 LABORATOIRE AnaScan 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 121216RA294 Analyse spectrophotométrique du SAFRAN 2016	LE SAFRAN L'OR DES ARDENNES 7 lot. De la Chapelle 08110 Saily Delphine LIEGEOIS delphine@lesafran.fr 06 69 41 96 76 Date : 13/12/2016 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 2016, échantillonné par le client.
Réceptionné au laboratoire le 12/12/2016 et analysé le 12/12/2016.

Mesure de l'humidité et volatile:

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

	Récolte 2016	Conformité	Norme ISO
w_{MV} mesuré	7,4%	CONFORME	maximum 12%

FORCE ORGANOLEPTIQUE

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

$A^{1\%}_{1cm}$ mesuré	FORCE	Récolte 2016	Conformité	Norme ISO
257 nm	Saveur (picrocrocine)	114 ± 1	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)	266 ± 6	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 2016 est conforme à la catégorie 1 de la norme ISO 3632-2.

Fait à Gréoux les Bains le 13/12/2016.
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 ».