



**LABORATORIO  
CHIMICO MERCEOLOGICO**

CAMERA DI COMMERCIO RIVIERE DI LIGURIA

LABCAM S.R.L società unipersonale  
Sede Legale Albenga (SV) Regione Rollo 98

T/F +39 018250960 | info@labcam.it  
www.labcam.it

Capitale Sociale 100.000,00 i.v.  
Registro Imprese di Savona

C.F. e P. IVA: 01679440097  
Rea SV 168041

## Rapporto di Prova N. 2487\2019

Albenga 04/03/2019

**Committente:** Nurkara srl  
via Sassari n 26 07019 Villanova Monteleone (SS)

**Numero campione:** 2.487      **Data ricevimento:** 27/02/19      **Data inizio prove:** 27/02/19      **Data termine prove:** 04/03/19  
**Categoria merceologica:** Alimenti  
**Prodotto dichiarato:** Zafferano  
**Descrizione Campione:** ZAFFERANO IN STIMMI  
**Etichetta Campione:**  
**Descrizione Sigillo:**  
**Quantità Campione:** 1      **Restituzione Campione:** No  
**Imballaggio:** Confezione integra  
**Campionamento:** Effettuato dal cliente

Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova ed esso non può essere riprodotto parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo Laboratorio.

Le prove riportate in questo rapporto contrassegnate dal simbolo (\*) non rientrano nell'Accreditamento ACCREDIA di questo Laboratorio.

Il termine "i", se indicato nel Rapporto di Prova, rappresenta l'incertezza estesa con un fattore di copertura  $K = 2$  ad un livello di probabilità  $P = 95\%$ .

Nel caso di analisi in tracce, i risultati riportati sul presente rapporto di prova non tengono conto del recupero in quanto lo stesso non si discosta in modo statisticamente significativo dal 100%.

Il Laboratorio conserva i campioni per un massimo di 30 (trenta) giorni dalla data di emissione del rapporto di prova salvo diverse disposizioni di legge, accordi specifici con il cliente, specifica instabilità dei campioni (in questo caso i tempi possono essere modificati previa comunicazione al cliente).

Nome Prova	Metodo Analitico	UM	Valore	Incetezza(i)	Limite	Note
Umidità	ISO 3632-2:2010 par.7	%	8,1	$\pm 1,0$	Max 12 (48)	
Potere colorante( espresso come crocina)	ISO 3632-2:2010 par.14		325	$\pm 39$	Min 200 (49)	Filtro PTFE 0.45 um
Potere amaricante(espresso come picrocrocina)	ISO 3632-2:2010 par.14		121	$\pm 15$	Min 70 (49)	Filtro PTFE 0.45 um
Potere odoroso (espresso come safranale)	ISO 3632-2:2010 par.14		30	$\pm 4$	[20; 50] (49)	Filtro PTFE 0.45 um

(48) ISO 3632-1:2011, Clause 7

(49) ISO 3632-1:2011, Clause 14

**(IL DIRETTORE DEL  
LABORATORIO)**

Dott. Luca Medini

Pagina 1 di 1



IL DIRETTORE



LAB N° 0218

Labcam s.r.l. è:

\* Certificato da Certiquality (n. 974) ed IQNET (n. IT-1539) per la conformità del sistema di gestione qualità ai sensi della norma UNI EN ISO 9001:2008

\* Iscritto all'elenco della Regione Liguria dei laboratori di analisi, non annessi alle industrie alimentari, che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo (Iscriz. N.6)

