



CODE PRODUIT : 11860 - E7200

DESCRIPTION

Les filaments sont les stigmates de la fleur de *Crocus sativus Linnaeus* constitués de la partie aérienne du pistil séché d'une longueur de 20 mm à 40 mm. Les stigmates sont en forme de trompette, dentelés ou en dents de scie à leur extrémité distale. Ils peuvent être isolés ou réunis par groupe de deux ou trois à l'extrémité d'une portion du style qui est de couleur jaune blanc.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Le safran filaments doit avoir une saveur caractéristique, légèrement amère. Il doit être exempt de saveurs étrangères.

Les stigmates sont de couleur rouge foncé.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Le safran filament doit être exempt d'insectes vivants, de moisissures, d'insectes morts, de fragments d'insectes et de contamination par les rongeurs visibles à l'œil nu.

Matières étrangères: feuilles, tiges, pailles et autres matières végétales constituant le Crocus sativus L , et matières minérales, tels que le sable, la terre et la poussière uniquement.

Restes floraux: pétales, styles séparés, pollens, étamines, parties d'ovaires de la fleur de Crocus sativus Linnaeus

	Cat.	Valeures MAX.	Méthode d'analyse
Restes floraux, % (m/m)	I	0,5	ISO 3632-2
	II	3	
	III	5	
Matières étrangères, % (m:m)	I	0,1	ISO 3632-2
	II	0,5	
	III	1	



FICHE TECHNIQUE MATIERE PREMIERE
SAFRAN FILAMENT : *Crocus sativus Linnaeus*.
Origine : Espagne - Iran

Emis le : 18/06/96
Révision : 14
Le : 04/04/2012
Page : 2/5

	Méthode d'analyse	Cat.	Tolérance	
			Min.	Max.
Eau, % (m/m),	DIN 10229	I ;II;III	/	10
Cendres totales, % (m/m) sur sec	ASU L 53.00-4	I ;II;III	/	8
Cendres insoluble dans l'acide,% (m/m) sur sec	ASU L 53.00-4	I ;II	/	1
		III	/	1,5
Extrait soluble à l'eau froide, % (m/m) sur sec		I ;II;III	/	65
Pouvoir colorant, exprimée en valeur directe d'absorbance de la picrocrocine, à environ 257 nm, sur sec	ISO 3632-2	I	70	/
		II	55	/
		III	40	/
Pouvoir colorant exprimé en valeur directe d'absorbance du safranal à environ 330 nm, sur sec	ISO 3632-2	I ;II;III	20	50
Pouvoir colorant exprimé en valeur directe d'absorbance de la crocine, à environ 440 nm, sur sec	ISO 3632-2	I	190	/
		II	150	/
		III	100	/
Colorants artificiels	absence			
Granulométrie	100µm			
Autres contaminants (pesticides, métaux lourds)	Conforme à la réglementation en vigueur lorsqu'elle existe			

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

	Cible	Tolérance
Flore totale /g	1.10 ⁶	1.10 ⁷
<i>B. cereus</i> /g	1000	10 000
ASR /g	1000	10 000
<i>S.aureus</i> /g	1000	10 000
<i>E. coli</i> /g	1000	10 000
Levures /g	1.10 ⁴	1.10 ⁵
Moisissures /g	1.10 ⁴	1.10 ⁵
Salmonelles /25g	absence	/

VALEURS ENERGETIQUES issues de la bibliographie

Valeur énergétique	345 kcal/100g ; 1458 kj/100g
Protéines	11 %
Lipides	6 %
Glucides	62 %

CONDITIONS DE STOCKAGE

Le safran filament doit être entreposé dans son emballage hermétiquement fermé, dans un local couvert, au frais et au sec. Le local doit être protégé contre l'entrée d'insectes et autres prédateurs.



CONDITIONNEMENT / PALETTISATION

Sur palettes Europe filmées :

- ☞ Sachets polyéthylène garantis alimentaires
- ☞ Boîte litre
- ☞ Flacons
- ☞ Tubes
- ☞ Boitillons

Les emballages ou les matériaux d'emballage utilisés sont conformes à la réglementation en vigueur relative aux matériels et objets en contact des denrées alimentaires.

DLUO

2 ans

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

- ☞ **OGM**
Règlements CE n° 1829/2003 et 1830/2003
Produit non soumis à déclaration d'OGM



Allergènes

	Présence intentionnelle dans le produit (hors contamination fortuite) selon les directives 2003/89/CE, 2006/142/CE et 2007/68/CE	
	Non	Oui
Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produit à base de ces céréales	X	
Crustacés et produit à base de crustacés	X	
Œufs et produits à base d'œufs	X	
Poissons et produits à base de poissons	X	
Arachides et produits à base d'arachides	X	
Soja et produits à base de soja	X	
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	X	
Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland et produits à base de ces fruits	X	
Céleri et produits à base de céleri	X	
Moutarde et produits à base de moutarde	X	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	X	
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO ₂	X	
Lupin et produits à base de lupin	X	
Mollusques et produits à base de mollusque	X	

Information selon le type de conditionnement :

Colis origine	Absence
Sachets polyéthylène garantis alimentaires	
Boîte litre	
Flacons	
Tubes	
Boitillons	



FICHE TECHNIQUE MATIERE PREMIERE
SAFRAN FILAMENT : *Crocus sativus Linnaeus*.
Origine : Espagne - Iran

Emis le : 18/06/96
Révision : 14
Le : 04/04/2012
Page : 5/5

☞ **Ionisation**

Produit non ionisé

☞ **Autres informations**

Nous ne pouvons garantir les valeurs physiques , chimiques et microbiologiques que dans le cadre de la sécurité de notre procédé d'échantillonnage et des méthodes d'analyse que nous utilisons.

Toutes les matières premières utilisées dans le cadre de notre production sont contrôlées dans un laboratoire externe accrédité.

Les spécifications des producteurs de ces matières premières garantissent que les valeurs légales prescrites dans le cadre des directives européennes (par ex. pesticides, métaux lourds, toxines ..) sont respectées.

L'utilisateur de ce produit est responsable du respect de toutes les directives légales.