

	FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SPECIFICATION	Rev B Réf : EN Q 4.1
	Date de création: 03/05/2010	Date d'application: 06/02/2012

Mise à jour / Update : 09/02/2012

NF V 32-120-1 aout 00

Désignation: SAFRAN ENTIER

Produit certifié Cacher toute l'année par le rabinat de Marseille

Description : Pistils de 20 à 40 mm de Crocus sativus Linnae isolés ou réunis par deux ou trois.

Origine(s) : Iran

**DLUO (An) /
BB (Years) :** 3

Flaveur / Flavor : Flaveur agréable et caractéristique du mélange.

**Couleur /
Color :** Rouge foncé et base jaune.

Le produit doit être exempt de saveurs étrangères (par exemple de moisi, ou d'autres odeurs ou saveurs désagréables)

Utilisation prévue : bouillabaisse, la soupe de poisson, le risotto.

Intended use

Ionisation : Nous garantissons que les produits que nous vous livrons n'ont pas subi de traitement de ionisation et de ce fait ne sont pas concernés par les dispositions réglementaires en vigueur / We guarantee that the products we supply have not been treated by irradiation and thus are not affected by the regulations in force.

OGM / GMO : Dans l'état actuel des recherches, les autorités compétentes ainsi que l'ensemble de la profession n'ont pas connaissance d'épices ou herbes génétiquement modifiés, une attestation non OGM n'est donc pas justifiée.

**Conditions de stockage :
/ storage conditions** Produit à conserver dans son emballage d'origine, dans un local tempéré à l'abri de la lumière, de l'humidité et des nuisibles / Keep in its original packaging, in a dry place, away from light and pests.

Masse volumique / Bulk density (g/l)

Caractéristiques vérifiées selon plan de contrôle :

Humidité / Moisture % (m/m), max :

12%


Cendres totales / Total ash %(m/m), sur sec, max.

8,0%

Pouvoir colorant (crocine/pds sec) : >190

Absence de colorants artificiels.

Salmonella / 25g : Absence / none

<p>CEPASCO</p> 	<p>FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SPECIFICATION</p>	<p>Rev B Réf : EN Q 4.1</p> <p>Date d'application: 06/02/2012</p>
---	--	---

Mise à jour / Update : 09/02/2012

NF V 32-120-1 aout 00