

	FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SPECIFICATION	Rev C Réf : EN Q 4.1
	Date de création: 03/05/2010	Date d'application: 03/03/2014

Mise à jour / Update : 14/04/2020

NF V 32-120-1 aout 00

**Dénomination:** SAFRAN SUPERIEUR MOULU GRADE I - SUPERIOR GROUND SAFFRON  
GRADE I

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

**Description :** Pistils de Crocus sativus Linnae séchés et broyés / Dried and crushed Crocus sativus L. pistils.

**Origine(s) :** Iran / Iran

**DLUO (An) /** 3

**BB (Years) :**

**Flaveur / Flavor :** Flaveur agréable et caractéristique du mélange /  
Pleasurable and typical of product.

**Couleur /** Rouge foncé /Dark red

**Color :**

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

**Utilisation prévue / Intended use** bouillabaisse, la soupe de poisson, le risotto / Bouillabaisse, fish soup, risotto.

**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 / Actually, there is no known GMO spice or herb for professionals and authorities, so no GMO certificate is requested..

**Allergènes / Allergens :** Ce produit n'a pas d'allergène / This product doesn't contain allergen.

**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.

A consommer dans les 12 mois après ouverture et avant la fin de la DLUO / Consume in 12 months after opening and before the best-before-date.

Masse volumique / Bulk density (g/l)

**Caractéristiques vérifiées selon plan de contrôle :**

Humidité / Moisture % (m/m), max :

**10%**

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

**8,0%**

Cendres insolubles dans l'acide %(m/m), sur sec, max.

**1,5%**

Pouvoir colorant (crocine/pds sec) : >190

Salmonella /25g : Absence / none

Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.