

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO:	Azafrán en hebras. (Crocus sativus L.)
DENOMINACIÓN LEGAL:	Azafrán en hebras. (Crocus sativus L.)
CÓDIGO:	E000001
ORIGEN:	Tayikistán
FORMATO LOTE:	ddmmaaaa
DESCRIPCIÓN :	Estigmas secos seleccionados y deshidratados.



USO ESPERADO Y ALTERNATIVO PREVISTO PARA EL CONSUMIDOR:	Alimentación / Gourmet / HORECA.
FORMATO:	Envasado hermético
TIPO DE ENVASADO:	Tarro de Vidrio

INFORMACIÓN ESPECIFICA

FAMILIA TAXONÓMICA:	Crocus sativus L.
---------------------	-------------------

2. FABRICA

NOMBRE EMPRESA:	Pamir Gold Saffron
-----------------	--------------------

3. PARÁMETROS FÍSICO – QUÍMICOS

DIMENSIONES Y PESO DEL PRODUCTO

PESO NETO:	1 g
------------	-----

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Rojo intenso uniforme
Olor	Floral, meloso, característico.
Sabor	Amargo característico.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS

Humedad	<12%
Cenizas	6,5%
Extracto soluble en agua fría (%) (s.s.s.):	57%
CARACTERISTICAS PRINCIPALES DEL A1cm 1%(λ440) crocina (s.s.s.) Unidades:	190 ± 22
AZAFRÁN USANDO ELMÉTODO A1cm 1%(λ330) safranal (s.s.s.) Unidades:	28
ESPECTROFOTOMÉTRICO U.V-VISIBLE: A1cm 1%(λ257) picrocrocina (s.s.s.) Unidades:	84

CLASIFICACIÓN

Categoría I (Superior):	Hebras rojas puras, sin nada de estilo (parte amarilla). Máximo poder colorante y aromático. Ejemplos: Negin, Sargol.
Categoría II:	Mayor concentración de estigmas rojos, pero con algo de estilo
Categoría III (Inferior):	Puede incluir estigmas y estilos, menor concentración de compuestos activos.

TOLERANCIAS

Materias extrañas (g/100g):	<0,3
Materias ajenas (g/100g)	8,5
Colorantes artificiales:	No detectados

4. INGREDIENTES

INGREDIENTE	ORIGEN
Azafran	Tayikistán

5. PARÁMETROS CONTAMINANTES

CONTAMINANTE	LIMITE	METODO
Plomo	< 0,13 mg/Kg	ICP-MS
Cadmio	< 0,13 mg/Kg	ICP-MS
Mercurio	< 0,01 mg/Kg	ICP-MS
Arsénico	< 0,07 mg/Kg	ICP-MS
Aflatoxinas (suma de B1, B2, G1, G2)	< 4 µg/Kg	LC-MS/MS
Aflatoxinas B1	< 1 µg/Kg	LC-MS/MS
Aflatoxinas B2	< 1 µg/Kg	LC-MS/MS
Aflatoxinas G1	< 1 µg/Kg	LC-MS/MS
Aflatoxinas G2	< 1 µg/Kg	LC-MS/MS

6. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		
MICROBIOLOGÍA	LÍMITE	METODO
Salmonella spp	No detectado / 25 g	ELFA MA-206
Escherichia coli	<1 x 10 ¹ UFC / 1 g	ELFA MA-206
Anaerobios sulfito-reductores	<1 x 10 ¹ UFC / 1 g	ELFA MA-206

7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE	
OBSERVACIÓN: Conservar en lugar fresco, seco y sin luz.	

8. MODO DE EMPLEO	
Consumo directo como condimento	

9. INFORMACIÓN ADICIONAL Y DECLARACIONES	
DECLARACIÓN VIDA ÚTIL: Fecha de consumo preferente 3 años partir de la fecha de envasado	
DECLARACIÓN DE OGMS: No contiene OGM	
DECLARACIÓN IONIZADO: Producto no ionizado	
METALES: No contiene metales pesados	

10. DECLARACIONES DE ALÉRGENOS		
C I	ALÉRGENO CONTENIDO EN EL INGREDIENTE	T TRAZAS DE ALÉRGENO
	CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN  ☐	CRUSTÁCEOS O PRODUCTOS EN BASE DE CRUSTÁCEOS  ☐
	HUEVOS Y PRODUCTOS EN BASE DE HUEVO  ☐	PESCADO Y PRODUCTOS EN BASE DE PESCADO  ☐
	CACAHUETES Y PRODUCTOS EN BASE DE CACAHUETES  ☐	SOJA Y PRODUCTOS EN BASE DE SOJA  ☐
	LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)  ☐	FRUTOS DE CÁSCARA  ☐
	APIO Y DERIVADOS  ☐	MOSTAZA Y SUS DERIVADOS  ☐
	GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS EN BASE DE GRANOS DE SÉSAMO  ☐	ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES DE 10 MG/KG O LITRO EXPRESADO EN SO2  ☐
	ALTRAMUCES Y DERIVADOS  ☐	MOLUSCOS  ☐

11. INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
VALORES NUTRICIONALES	POR 100g
VALOR ENERGÉTICO	1264 kJ / 302 kcal
GRASAS	6
- DE LAS CUALES SATURADAS	1
HIDRATOS DE CARBONO	65,25
- DE LOS CUALES AZÚCARES	3,95
FIBRA ALIMENTARIA	3,95
PROTEINAS	12,1
SAL	0,38