



1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO:	Azafrán en hebras. (Crocus sativus L.)
DENOMINACIÓN LEGAL:	Azafrán en hebras. (Crocus sativus L.)
CÓDIGO:	E000001
ORIGEN:	Afganistán
LOTE / FORMATO LOTE:	AFG-25062026-10KG / Lote comercial 10 kg
DESCRIPCIÓN:	Estigmas secos seleccionados y deshidratados.
TRAZABILIDAD ANALÍTICA:	Informe COFA nº 26/0971 - muestra 25/06/2026 - informe 08/07/2026



USO ESPERADO Y ALTERNATIVO PREVISTO PARA EL CONSUMIDOR:	Alimentación / Gourmet / HORECA.
FORMATO:	Envasado hermético.
TIPO DE ENVASADO:	Bolsa plástico-hermética de origen y envase alimentario hermético final.

INFORMACIÓN ESPECÍFICA	
FAMILIA TAXONÓMICA:	Crocus sativus L.

2. EMPRESA RESPONSABLE

NOMBRE EMPRESA:	Pamir Gold Saffron, S.L.
CIF:	B25970922
DOMICILIO:	Av. Perfecto Palacio de la Fuente, 16 - 03003 Alicante (España)

3. PARÁMETROS FÍSICO - QUÍMICOS

DIMENSIONES Y PESO DEL PRODUCTO	
PESO NETO LOTE:	10 kg
FORMATO COMERCIAL:	A definir según envasado final: 1 g, 2 g, 20 g o 500 g.

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS	
Humedad y materias volátiles	7,3 % (límite ISO 3632-1:2025 Categoría Extra: máx. 12 %)
Cenizas totales	No determinado en informe COFA nº 26/0971.
Extracto soluble en agua fría	No determinado en informe COFA nº 26/0971.
A1cm 1% (λ440) crocina (s.s.s.)	226 ± 27 unidades (límite Categoría Extra: mín. 230)
A1cm 1% (λ330) safranál (s.s.s.)	40 unidades (límite Categoría Extra: 30-50)
A1cm 1% (λ257) picrocrocina (s.s.s.)	94 unidades (límite Categoría Extra: mín. 80)

CLASIFICACIÓN
Categoría Extra / Superior según ISO 3632-1:2025 para los parámetros analizados por COFA. Azafrán comercial tipo Super Negin: hebras rojas seleccionadas, alto poder colorante y aromático. La crocina se declara como 226 ± 27 unidades; el intervalo de incertidumbre indicado por COFA permite considerarlo compatible con el límite de la categoría extra.

TOLERANCIAS Y COLORANTES	
Materias extrañas / ajenas	No determinado en informe COFA nº 26/0971.
Colorantes artificiales hidrosolubles	No detectados. Tartrazina, Amaranto, Ponceau 4R, Amarillo de Quinoleína, Amarillo anaranjado, Amarillo 2G y Azorrubina < 1,0 mg/kg. Orange II y Rocelina < 2,0 mg/kg.

4. INGREDIENTES

INGREDIENTE	ORIGEN	PORCENTAJE
Azafrán en hebras	Afganistán	100 %

5. PARÁMETROS CONTAMINANTES

CONTAMINANTE	ESPECIFICACIÓN / RESULTADO	MÉTODO / OBSERVACIÓN
Colorantes artificiales hidrosolubles	No detectados	HPLC / MA-134
Plomo	< 0,13 mg/kg	ICP-MS - especificación
Cadmio	< 0,13 mg/kg	ICP-MS - especificación
Mercurio	< 0,01 mg/kg	ICP-MS - especificación
Arsénico	< 0,07 mg/kg	ICP-MS - especificación
Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2)	< 4 ug/kg	LC-MS/MS - especificación
Aflatoxina B1	< 1 ug/kg	LC-MS/MS - especificación
Aflatoxinas B2, G1, G2	< 1 ug/kg cada una	LC-MS/MS - especificación
Pesticidas	Cumplimiento de normativa UE vigente	No incluido como resultado en informe COFA nº 26/0971

Nota: los metales, aflatoxinas y pesticidas se recogen como especificación de ficha; el informe COFA nº 26/0971 aportado incluye humedad, crocina, safranál, picrocrocina, colorantes, Salmonella y E. coli.



6. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

MICROBIOLOGÍA	RESULTADO / LÍMITE	MÉTODO
Salmonella spp.	No detectado / 25 g	ELFA / MA-206
Escherichia coli	No detectado / 1 g	ISO 7251:2005
Anaerobios sulfito-reductores	No determinado en informe COFA nº 26/0971	Especificación interna / EN ISO 15213-2:2023

7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

OBSERVACIÓN:	Conservar en lugar fresco, seco, limpio y protegido de la luz. Mantener alejado de humedad, fuentes de calor y olores intensos. Transporte en condiciones secas, sin exposición directa al sol.
--------------	---

8. MODO DE EMPLEO

Consumo directo como condimento alimentario. Dosificar en función de la receta y preferentemente infusionar previamente para favorecer la extracción de color, aroma y sabor.

9. INFORMACIÓN ADICIONAL Y DECLARACIONES

DECLARACIÓN VIDA ÚTIL:	Fecha de consumo preferente: 3 años desde la fecha de envasado, manteniendo las condiciones de conservación.
DECLARACIÓN DE OGMs:	No contiene OGM.
DECLARACIÓN IONIZADO:	Producto no ionizado.
DECLARACIÓN DE COLORANTES:	Colorantes artificiales hidrosolubles no detectados según informe COFA nº 26/0971.
DECLARACIÓN ISO:	Parámetros analizados compatibles con ISO 3632-1:2025 Categoría Extra, según límites aplicados por COFA.
DECLARACIÓN ALÉRGENOS:	No contiene alérgenos de declaración obligatoria como ingrediente. Puede estar sujeto a las condiciones de manipulación y envasado final.

10. DECLARACIONES DE ALÉRGENOS

ALÉRGENO	CONTENIDO EN EL INGREDIENTE	TRAZAS DECLARADAS	ALÉRGENO	CONTENIDO EN EL INGREDIENTE	TRAZAS DECLARADAS
Cereales que contengan gluten	No	No declaradas	Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	No declaradas
Huevos y productos a base de huevo	No	No declaradas	Pescado y productos a base de pescado	No	No declaradas
Cacahuets y derivados	No	No declaradas	Soja y productos a base de soja	No	No declaradas
Leche y derivados (incluida lactosa)	No	No declaradas	Frutos de cáscara	No	No declaradas
Apio y derivados	No	No declaradas	Mostaza y derivados	No	No declaradas
Granos de sésamo y derivados	No	No declaradas	Anhídrido sulfuroso y sulfitos >10 mg/kg o l expresado en SO2	No	No declaradas
Altramuces y derivados	No	No declaradas	Moluscos	No	No declaradas

11. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	POR 100 g
Valor energético	1264 kJ / 302 kcal
Grasas	6 g
- de las cuales saturadas	1 g
Hidratos de carbono	65,25 g
- de los cuales azúcares	3,95 g
Fibra alimentaria	3,95 g
Proteínas	12,1 g
Sal	0,38 g

12. FUENTE ANALÍTICA Y OBSERVACIONES

Ficha técnica elaborada para lote comercial de 10 kg de origen Afganistán. Fuente analítica: informe de resultados COFA nº 26/0971, producto "Especia en hebra", muestra de azafrán tomada de paquete de 500 g, recibida el 25/06/2026, finalizada el 03/07/2026 y emitida en Alicante el 08/07/2026. El informe indica que los límites aplicados corresponden a la Norma ISO 3632-1:2025 para Categoría Extra. Esta ficha no sustituye al informe analítico original ni a la documentación de trazabilidad del lote.