

SPETT.LE
FAMIGLIA COOPERATIVA VAL DI FASSA
VIA SAN GIOVANNI
38036 POZZA DI FASSA (TN)

Alla c.a. Dott. Mattia Desilvestro

Milano, 27 luglio 2016

OGGETTO: INFORMAZIONI PRESENZA ALLERGENI ALIMENTARI

Con riferimento alla Vostra richiesta Vi comunichiamo che, in base alle nostre conoscenze, ricavate dall'esperienza nonché dalla letteratura scientifica di cui disponiamo, lo zafferano di nostra produzione non contiene gli allergeni in oggetto.

Cordiali saluti.

BONETTI S.P.A.



SCHEDA TECNICA ZAFFERANO 3 CUOCHI

PRODOTTO:

Zafferano in polvere

DESCRIZIONE:

— Polvere omogenea ottenuta per macinazione di stimmi delle migliori qualità di zafferano. Fiori di *Crocus Sativus* Linneaus (famiglia iridacee), raccolti appena sbocciati, esenti da muffe, malattie crittogamiche, contaminazione di insetti e con un residuo di pesticidi conforme alle vigenti norme legislative. Gli stimmi, separati dal resto floreale, vengono essiccati e successivamente macinati. Il prodotto non deve essere addizionato di resti floreali del *Crocus Sativus* né di altro materiale organico e/o minerale. Il fornitore garantisce che il prodotto è conforme a tutte le norme vigenti in Italia sulla materia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO: polvere scorrevole esente da impurezze e materiale estraneo di ogni genere
COLORE: rosso cupo
ODORE: acuto, caratteristico
SAPORE: amaro, aromatico

CARATTERISTICHE CHIMICHE/ FISICHE:

UMIDITA: % max 10
CENERI: % max 8
SPETTRO DI ASSORB. UV/VISIBILE: conforme standard
POTERE COLORANTE, AMARICANTE, ODOROSO: conforme norme ISO.

TRASPORTO E TEMPERATURA DI TRASPORTO:

— Il trasporto avviene con mezzi idonei al trasporto di prodotti alimentari.
TEMPERATURA: ambiente.

STOCCAGGIO E SHELF-LIFE:

Conservare a temperatura ambiente in locali idonei e non a diretto contatto con pavimenti, muri, fonti di calore e umidità.
SHELF-LIFE: 3 anni.

BONETTI S.P.A.