

	Título del documento:	FET 14
	FICHA DE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	Página 1 de 1

**PRODUCTO:** AZAFRAN HEBRA  
**ORIGEN:** IRAN

### INFORMACION BÁSICA:

El azafrán es una especia derivada de la flor de la planta del mismo nombre (*Crocus sativus*). Cada flor contiene tres estigmas de color naranja oscuro a marrón rojizo, que deben separarse a mano del resto de la flor y desecarse para obtener el azafrán. Tiene un sabor amargo y se demanda fundamentalmente por el color amarillo que da a los alimentos.

### EPOCA DE RECOLECCIÓN:

El azafrán se cosecha en España entre octubre y noviembre.

### ESPECIFICACIONES QUÍMICAS:

HUMEDAD (desección en estufa a 105°C)	< 15 %
CENIZAS TOTALES (incineración a 550°C)	< 8 % sobre E.S.
CENIZAS INSOLUBLES AL ÁCIDO (incineración a 550°C)	< 2 % sobre E.S.

### ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

<i>Escherichia coli</i> B-D-Glucuronidasa + (Recuento en placa. Confirmación con prueba del Indol)	<10 ufc/g
<i>Salmonella</i> (Preenriquecimiento, enriquecimiento, aislamiento y confirmación por pruebas bioquímicas y serológicas)	Ausencia/25 g
<i>Clostridium</i> sulfito-reductores (Recuento por inoculación)	<1000 ufc/g

### FORMATO:

Cajitas de 0.5, 1, 2, 4 ó 5 gramos.

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

Para su correcta conservación se recomienda guardar el producto en un lugar seco y fresco con humedad relativa baja. No exponer directamente a los rayos solares. Mantener alejado de productos que desprendan fuertes olores.

**CADUCIDAD:** 2 años

Responsable de Calidad  
Paprimur, S.L.