| | |
|---|---|
| **Denominación comercial del producto:** | Azafrán Español |
| **Clasificación del producto:** | Especia |
| **Composición cualitativa y cuantitativa:** | Azafrán — 100 % |
| **País de origen de materia prima** | España |
| **Marca comercial:** | "Harvest" |
| **Nº RGSEAA** | 24.001775/CR |
| **Descripción del procesado:** | El azafrán se recepciona en hebras y es almacenado en cámaras hasta el momento del envasado. |
| **Características organolépticas:** | Estigmas de color rojo anaranjado; olor aromático; sabor típico del azafrán. |

**Características microbiológicas:**

| MICROORGANISMOS | PLAN DE MUESTREO | | Límites | | Método analítico de referencia | Fase en que se aplica el criterio |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | n | c | m | M | | |
| *Listeria monocytogenes* | 5 | 0 | 100 ufc/g | | EN/ISO 11290-2 | Productos comercializados durante su vida útil |

**Características físico-químicas:**

| Características legisladas para el azafrán envasado | Valores |
|---|---|
| Aspecto | Hebras flexibles y resistentes Estigmas rojos brillantes. |
| Longitud del estigma (mm) | ≥22 |
| Razón longitud estigma/estilo | ≥1 |
| Impurezas (residuos de la planta y flores de azafrán), % peso máx. | 0,5 |
| Materia extraña (de otras plantas), % peso máx. | 0,1 |
| Humedad y volátiles (% en masa), % max.. | 11 |
| Cenizas totales (% sobre materia seca), % max. | 8 |
| Cenizas insolubles en ácido (% sobre materia seca), % max. | 1 |
| Extracto soluble en agua fría, (%sobre materia seca), % max. | 65 |
| Extracto etéreo, sobre materia seca (% min-%max) | 3,5-14,5 |
| E1cm1% a 257 nm sobre materia seca, min. (valor máximo de absorción de picrocrocina) | 70 |
| E1cm1% a 330 nm sobre materia seca: Min. | 20 |

| | |
|---|---|
| Max. (valor máximo de absorción de safranal) | NE |
| Poder colorante $E_{1cm}^{1\%}$ a 440 nm sobre materia seca, min. (A esta longitud, la absorción de la crocina es máxima) | 200 |
| Colorantes artificiales. | NE |
| Safranal (% min) | 65 |
| Poder aromático Expresado como medida directa de la absorbancia a 330 nm, sobre peso seco. | NE |

Criterios de Seguridad Alimentaria:

| | |
|---|---|
| Melamina | < 2,5 mg/kg |
| Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos | < 50 µg/kg |
| Ocratoxina A | < 15 µg/kg |

Este producto cuenta con una aw < 0.92. Categorizamos el producto con aw < 0.92, siguiendo las indicaciones del Pliego de Condiciones del Azafrán. En dicho documento se exige una humedad < 11% (m/m) en producto envasado. Un contenido en agua del 10% corresponde a una actividad del agua de 0.8.

**Valor nutricional:** No aplica

**Alérgenos**

| Alérgeno | Sí | No |
|---|---|---|
| Cereales que contengan **gluten** o sus derivados | | X |
| **Crustáceos** o sus derivados | | X |
| **Huevos** o sus derivados | | X |
| **Mostaza** o sus derivados | | X |
| **Cacahuetes** o sus derivados | | X |
| **Pescado** o sus derivados | | X |
| **Leche** y sus derivados (incluida la lactosa) | | X |
| **Frutos de cáscara**, es decir, almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (de nogal) (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [(Carya illinoiesis) (Wangenh.) K Koch], castañas de Pará (Bertholletia excelsa), pistachos (Pistacia vera), nueces macadamia y nueces de Australia (Macadamia ternifolia), y productos derivados | | X |
| **Soja** o sus derivados | | X |
| **Sésamo** (ajonjolí) o sus derivados | | X |
| **Anhídrido sulfuroso** a concentraciones de al menos 10 mg / Kg | | X |
| **Apio** o sus derivados | | X |
| **Altramuces** o sus derivados | | X |
| **Moluscos** o sus derivados | | X |

**Condiciones de almacenamiento:** Lugar fresco y seco y sin la exposición directa de la luz

| | |
|---|---|
| **Condiciones de transporte y distribución:** | Lugar fresco y seco y sin la exposición directa de la luz |
| **Presentación y envasado:** | Cajas de plástico: 0.5grs, 1gr, 2gr, 4-5grs, 10-15-20grs.<br>Tarro de cristal con tapón de corcho: 1gr, 2grs.<br>Tarro de cristal con tapa de metal: 1gr, 2grs, 4-5grs.<br>Latas metálicas: 1gr, 2grs, 10grs, 1oz. |
| **Etiquetado y marcado si se envasa a consumidor final:** | ▪ Nombre del producto<br>▪ Fecha de consumo preferente<br>▪ Cantidad neta (en unidades de volumen)<br>▪ Nombre y domicilio social de empresa fabricante<br>▪ Lote<br>▪ Origen<br>▪ Ingredientes<br>▪ Condiciones de conservación |
| **Destino final y uso previsto:** | Consumo directo. Se podrá añadir a diferentes platos. |
| **Loteado:** | E ddmmaa, siendo<br>▪ E codificación fija para el producto perteneciente a esta categoría (Español);<br>▪ ddmmaa día, mes y año de la fecha de envasado. |
| **Fecha de consumo preferente:** | Consumir preferentemente antes del fin del tercer año |
| **Normas de referencia:** | Resolución de 21/03/2011, de la Dirección General de Producción Agropecuaria, por la que se desarrolla el Reglamento Técnico de Control y Certificación Sanitaria de Cormos de Azafrán<br>Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.<br>Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.<br>l Reglamento (CE) no 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales<br>REGLAMENTO (CE) no 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios<br>Real Decreto 2242/1984, de 26 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias.<br>Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español.<br>Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.<br>Real Decreto 314/2016, de 29 de julio, por el que se modifican el Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano, el Real Decreto 1798/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula la explotación y comercialización de aguas |

| | |
|---|---|
| | minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano, y el Real Decreto 1799/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula el proceso de elaboración y comercialización de aguas preparadas envasadas para el consumo humano. |

Revisado y aprobado por:

Fecha: 27/05/2019