

 PREMIUM <small>TRADING</small>	FT-FR-0417		Fiche Technique Saffron Bio				Validé par :
	Page : 1/2						Tatyana Pelvé
	N° version :	0	Date de création :	06/05/2021	Date de révision :		

Saffron Bio

Produit :	Saffron Bio
Variétés :	Crocus Sativus L.
Description :	La plus haute qualité des fils de safran. Il est composé de tous les stigmates rouges qui ont été coupés professionnellement et séparés à la main de manière spécifique des parties inférieures qui sont jaunes, en veillant à ce qu'il n'y ait aucune rupture ou dommage aux fils de safran. Largement utilisé dans les industries de l'alimentation et des boissons, des cosmétiques et des parfums, il possède un superbe pouvoir colorant.
Ingrédient :	
Origine :	Origine : Iran
DLUO :	24 mois à partir de la date d'emballage
Stockage :	Stocké dans un endroit frais et secs
Conditionnement :	Des sacs en plastique dans des conteneurs métalliques de 0/5 kg seront ensuite placés dans les cartons. Il peut être emballé en 0/5 gr, 1 gr, 2gr, 3gr, etc. selon la demande du client.

Caractéristiques Organoleptiques

Couleur	fils rouges
Goût	un peu amer
Texture	Sec et cassant
Arôme	Parfum Fascinant

Corps étrangers

Corps étrangers lié à la plante	<0/1%
Corps étrangers liés à l'environnement	Absence

Rédacteur / Date: 06/05/2021	Salma LAHJOUJI	Vérification / Date : 06/05/2021	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 06/05/2021	Tatyana Pelvé
---------------------------------	----------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

SAS PREMIUM TRADING

Immeuble le Apollo - 48 cours blaise pascal - 91000 EVRY France
Tél : 01 81 85 07 20 - Mail : info@premium-trading.fr - Site internet : www.premium-cheese.com
Siret : 534 898 523 000 12 NAF/APE : 4639B Tva Intra : FR 40 534898523

	FT-FR-0417		Fiche Technique Saffron Bio				Validé par :
	Page : 1/2						N° version : 0 Date de création : 06/05/2021 Date de révision :
	N° version : 0						

Caractéristiques microbiologique

Moissures	< 1000 ufc/g
E coli	Absence

Caractéristiques microbiologique

Humidité	10 % max
Cendre	5/5 % maximum
Solubilité dans l'eau froide	65%
Safranal	20-50
Croccine	>240

Service Qualité

Service Commandes

Gestionnaire qualité :	Mlle Salma LAHJOUJI
Téléphone :	01 81 85 07 20
E-mail :	qualite@premium-trading.fr

Assistante administration des ventes :	Mme Marine DE ALMEIDA
Téléphone :	01 81 85 07 20
E-mail :	secretariat.premium.t@gmail.com

Rédacteur / Date: 06/05/2021	Salma LAHJOUJI	Vérification / Date : 06/05/2021	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 06/05/2021	Tatyana Pelvé
---------------------------------	----------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------