

**REFERENTIEL ISO 3632-1, publiée en nov. 2025, troisième édition (2025-07).**
Épices - Safran (*Crocus sativus* L.). Partie 1 : spécifications.**Classe supplémentaire > catégorie 1 > catégorie 2 > catégorie 3 > non conforme.**

Les Normes internationales ISO sont volontaires. Elles ne contiennent pas d'exigences contractuelles, légales ou statutaires. Les normes volontaires ne remplacent pas les lois nationales, avec lesquelles les utilisateurs de normes sont censés se conformer et qui prévalent.

Echantillon: Safran récolté en 2025 France, lot CSG2520U1B500FR.

Échantillonné par le client. Réceptionné et analysé au laboratoire le 16/03/2026.

Mesure de l'humidité et des volatiles:*W_{mv}*: *Weight of Moisture and Volatile*, selon méthode ISO 3622-2:2010, article 7.

	2025	ISO	Conformité
W_{mv} (%)	10,6	≤12	CONFORME

Forces organoleptiques:

Evaluation des forces organoleptiques par les mesures UV-Visible selon la méthode ISO 3632-2:2010, article 14.

A^{1%}_{1cm}	FORCE	2025	ISO	Conformité
257 nm	Saveur (picrocrocine)	111,6 +/- 0,5	Classe supplémentaire ≥ 80, Catégorie 1: ≥ 70, Catégorie 2: ≥ 55, Catégorie 3: ≥ 40.	Classe supplémentaire
330 nm	Arôme (safranal)	27,9 +/- 0,3	30 ≤ Classe supplémentaire ≤ 50 20 ≤ catégorie 1 à 3 ≤ 50.	CATEGORIE 1
440 nm	Couleur (crocine)	274,1 +/- 2,1	Classe supplémentaire ≥ 230, Catégorie 1: ≥ 200, Catégorie 2: ≥ 170, Catégorie 3: ≥ 120.	Classe supplémentaire

Moyenne de trois analyses (n=3) ± 2 fois l'incertitude élargie U (facteur d'élargissement k=2, norme COFRAC). Intervalle de confiance de 95,5%. La conformité est établie en tenant compte de l'incertitude.

Conclusion:

Le safran analysé est CONFORME à la CATEGORIE 1 de la norme ISO 3632-1.