

Eurofins WEJ Contaminants GmbH - Neuländer Kamp 1 - 21079 Hamburg

wej-contaminants@eurofins.de

RUMI Saffron  
Pinneberger Landstraße 1  
25355 Barmstedt  
Deutschland

www.eurofins.de/wej-contaminants

Sachbearbeiter:in: Thomas Gronewold  
Prüfberichtsdatum: 24.10.2025**Prüfberichtsnummer:** AR-733-2025-00206306-01**Probennummer:** 733-2025-00206306

Probenbeschreibung	SAFRAN Safran-Qualitätstest (ISO 3632)
Lot/Los-Nr.	L2025-01
Anzahl Probenbehälter	1
Gesamtgewicht	181g
Probeneingangsdatum	26.09.2025
Beginn / Ende der Untersuchungen	26.09.2025 / 24.10.2025
Eingangstemperatur	Raumtemperatur
Überbringer	Post
Verpackungsart	Kunststoffbehältnis mit Kunststoffverschluss, sonstige

**Vom Kunden bereitgestellte Informationen**

Kundenreferenz	ADSO18-00001320
Lot/Los-Nr.	L2025-01
Auftragsbezeichnung	PO-2025-001
Auftraggeber	RUMI Saffron
Einsender	Hamed Karimi

**PRÜFERGEBNIS****Untersuchungsmaterial**

## Physikalisch-chemische Analyse

Parameter	Einheit	Ergebnis	BG
<b>VA168-1<sub>1)</sub> Safran Qualität</b>			
Methode: Interne Methode, T-AA03-WO33134, Spektrophotometrie			
Aroma, Safranal		30 ± 3	2
Färbekraft, Crocin		279 ± 7	2
Bitterkeit, Picrocrocin		104 ± 3	2
<b>VAN04-1<sub>1)</sub> Trockenmasse oder Feuchtigkeit</b>			
Methode: Interne Methode, T-AA03-WO33137, Gravimetrie			
Feuchtigkeitsgehalt	g/100 g	7,5 ± 1,2	1,5
Ges.Trockensubstanz	g/100 g	92,5 ± 1,2	80

Die im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen ermittelten Prüfergebnisse gelten ausschließlich für den genannten und durch den Kunden bereitgestellten Prüfgegenstand wie erhalten.  
Jede Veröffentlichung dieses Berichts bedarf einer schriftlichen Genehmigung. Eine auszugsweise Veröffentlichung ist nicht erlaubt.  
Vom Kunden bereitgestellte Probanden können Einfluss auf die Validität der Prüfergebnisse und die Ergebnisbeurteilung haben.  
[Entscheidungsregel](#) i.S. der DIN DE ISO/IEC 17025:2018

1) Die Analyse erfolgte in Fremdvergabe bei Eurofins Analytics France - Authenticity, Frankreich

BG: Bestimmungsgrenze  
NWG: Nachweisgrenze  
Ergebnis +/- erweiterte Messunsicherheit (95%; k=2), Probenahme nicht eingeschlossen.

## Beurteilung

Kategorisierung gemäß der Fassung des ISO 3632-2 Standards vom Juli 2012:

Crocine = Färbekraft:  
Kategorie I: mind. 190

Picrocrocine = Bitterkeit:  
Kategorie I: mind. 70

Safranal = Aroma: mindestens 20, maximal 50

Feuchtigkeit: maximal 12 % in Safranfäden; maximal 10 % in Safranpulver

Qualität Safran (*Crocus sativus* L.) nach ISO 3632-2:  
Nach den hier durchgeführten Analysen entspricht das vorliegende Muster den Vorgaben der Kategorie I nach ISO 3632-2.

## Unterschrift:



Analytical Service Manager (Dr. Thomas M. A. Gronewold)

Die im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen ermittelten Prüfergebnisse gelten ausschließlich für den genannten und durch den Kunden bereitgestellten Prüfgegenstand wie erhalten.  
Jede Veröffentlichung dieses Berichts bedarf einer schriftlichen Genehmigung. Eine auszugsweise Veröffentlichung ist nicht erlaubt.  
Vom Kunden bereitgestellte Probandaten können Einfluss auf die Validität der Prüfergebnisse und die Ergebnisbeurteilung haben.  
[Entscheidungsregel](#) i.S. der DIN DE ISO/IEC 17025:2018