



Sinergo ritiene che sia importante garantire ai produttori di zafferano il sostegno nei vari passaggi che si devono affrontare per ottenere un prodotto di qualità ottima e certificata.

Per questo motivo, oltre alle consulenze aziendali in ambito di sistema HACCP offre il proprio supporto analitico, in modo che tutti gli iscritti abbiano una struttura di provata serietà a cui rivolgersi per le analisi del proprio prodotto, che verranno certificate sulla base delle norme ISO.

I parametri analizzati sono:

- Umidità e sostanze volatili
- Ceneri totali
- Potere colorante
- Potere amaricante
- Potere aromatico
- Contenuto di corpi estranei

I produttori godranno del prezzo di favore di 50€ - IVA esclusa.

Si tratta di analisi che ogni produttore deve attuare annualmente, per valutare il proprio lavoro, ma soprattutto per dimostrare e garantire la qualità dello zafferano anche al consumatore.

Coloro che sono interessati ad eseguire le analisi del prodotto potranno contattare direttamente Sinergo all'indirizzo email info@sinergoservizi.it

o al numero 0141/793076 (int.1) e conferire almeno 3 grammi di campione per le analisi