

Mayo 2011

TÍTULO

Espicias

Azafrán (*Crocus sativus* L.)

Parte 2: Métodos de análisis

Spices. Saffron (Crocus sativus L.). Part 2: Test methods.

Épices. Safran (Crocus sativus L.). Partie 2: Méthodes d'essai.

CORRESPONDENCIA

Esta norma es idéntica a la Norma Internacional ISO 3632-2:2010.

OBSERVACIONES

ANTECEDENTES

Esta norma ha sido elaborada por el comité técnico AEN/CTN 34 *Productos alimentarios* cuya Secretaría desempeña FIAB.

EXTRACTO DEL DOCUMENTO UNE-ISO 3632-2

ÍNDICE

	Página
PRÓLOGO	4
1 OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN.....	5
2 NORMAS PARA CONSULTA.....	5
3 TÉRMINOS Y DEFINICIONES	5
4 ANÁLISIS Y TAMAÑOS DE MUESTRAS	6
5 ANÁLISIS DE IDENTIFICACIÓN	8
6 EXAMEN MICROSCÓPICO DEL AZAFRÁN	9
7 DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO EN HUMEDAD Y MATERIAS VOLÁTILES	13
8 DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO EN RESTOS FLORALES DEL AZAFRÁN EN HEBRA Y EN FILAMENTOS CORTADOS.....	14
9 DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO EN MATERIAS EXTRAÑAS EN EL AZAFRÁN EN HEBRA Y EN FILAMENTOS CORTADOS	15
10 TRITURADO Y TAMIZADO DE LAS MUESTRAS PARA LOS ANÁLISIS DESCRITOS EN LOS CAPÍTULOS 6, 14, 15 Y 16	16
11 DETERMINACIÓN DEL EXTRACTO SOLUBLE EN AGUA FRÍA	17
12 DETERMINACIÓN DE CENIZAS TOTALES.....	17
13 DETERMINACIÓN DE CENIZAS INSOLUBLES EN ÁCIDO	17
14 DETERMINACIÓN DE LAS PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS, USANDO UN MÉTODO ESPECTROMÉTRICO UV-vis.....	17
15 DETECCIÓN DE COLORANTES ARTIFICIALES: IDENTIFICACIÓN DE COLORANTES ARTIFICIALES ÁCIDOS HIDROSOLUBLES: MÉTODO POR CROMATOGRAFÍA DE CAPA FINA (TLC)	19
16 DETECCIÓN DE COLORANTES ARTIFICIALES: IDENTIFICACIÓN DE COLORANTES ARTIFICIALES ÁCIDOS HIDROSOLUBLES POR CROMATOGRAFÍA DE LÍQUIDOS DE ALTA EFICACIA (HPLC)	23
ANEXO A (Informativo) EJEMPLO DE EXPRESIÓN DE RESULTADOS PARA UN EXAMEN MICROSCÓPICO	30
ANEXO B (Informativo) REFERENCIAS FOTOGRÁFICAS PARA LA IDENTIFICACIÓN MICROSCÓPICA	32
ANEXO C (Informativo) EJEMPLO DEL PERFIL UV-vis DE UN EXTRACTO ACUOSO DE AZAFRÁN.....	35
ANEXO D (Informativo) EJEMPLOS DE CROMATOGRAMAS.....	36
BIBLIOGRAFÍA.....	41

1 OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Esta parte de la Norma ISO 3632 especifica los métodos de análisis del azafrán desecado obtenido de la flor de *Crocus sativus* L.

Es aplicable al azafrán en cualquiera de las siguientes formas:

- a) filamentos enteros (hebras) o cortados;
- b) molido (en polvo).

2 NORMAS PARA CONSULTA

Las normas que a continuación se indican son indispensables para la aplicación de esta norma. Para las referencias con fecha, sólo se aplica la edición citada. Para las referencias sin fecha se aplica la última edición de la norma (incluyendo cualquier modificación de ésta).

ISO 928 *Espicias y condimentos. Determinación de cenizas totales.*

ISO 930 *Espicias y condimentos. Determinación de cenizas insolubles en ácido.*

ISO 941 *Espicias y condimentos. Determinación del extracto soluble en agua fría.*

ISO 948 *Espicias y condimentos. Toma de muestras.*

ISO 3632-1 *Espicias. Azafrán (Crocus sativus L.). Parte 1: Especificaciones.*