



## La norme ISO 3632 et les catégories de safran :

La norme ISO 3632 correspond à la classification internationale des qualités de safran.

Parmi les 150 molécules composant l'épice, les trois principales sont analysées : **la picrocrocine** (saveur), **crocine** (couleur), **safranal** (parfum).

Pour obtenir l'ISO 3632, il faut atteindre un taux minimal pour chaque molécule. Puis, en fonction des résultats, le safran analysé est classé en 3<sup>e</sup>, 2<sup>e</sup> ou 1<sup>ère</sup> catégorie.

La catégorie I étant la meilleure d'entre elles.

**Le Safran 150 © a été classé en Catégorie I en 2017 par le laboratoire d'analyse Anascan.**