

Шафран додає пряний смак багатьом стравам. Через те що шафран є найдорожчою із спецій, існує потреба в стандартах для забезпечення достовірності цього дорогоцінного товару. ISO 3632-2:2010 Спеції - Шафран (Crocus sativus L.) - Частина 2: Методи випробувань , допомагає ідентифікувати цей продукт, встановлюючи стандартизовані методи випробувань для сушеного шафрану.

Для спецій використовуються шафранові ниті, які виготовляються з сушених рилець шафранових квіток - *Crocus sativus Linneaus*. Шафранові нитки повинні бути отримані від кожної квітки вручну і кожна квітка містить тільки три рильця. Цей трудомісткий процес означає, що для виробництва одного кілограма шафранових ниток необхідно більше ніж 75 000 квітів.

ISO 3632-2 визначає різні методи випробувань, процедури, апаратуру, реактиви для використання та інтерпретації результатів. Це гарантує високу точність та однорідність стандартизованих методів випробувань та процедур. Стандарт розповсюджується на різні форми шафрану – нитки, подрібнені нитки і порошок. Цей стандарт буде корисний для випробувальних лабораторій та регулювання випуску харчових продуктів.

ISO 3632-2:2010 Спеції - Шафран (Crocus sativus L.) - Частина 2: Методи випробувань був розроблений технічним комітетом ***ISO/TC 34, Продукти харчування***, підкомітету SC 7, ***Спеції, кулінарні трави і приправи***