



VARVELLO
— 1888 —

Farina Intera

Farina tipo 0

25 kg

Brioche

DESCRIZIONE PRODOTTO

Farina ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di una miscela di grani teneri accuratamente selezionati con aggiunta di crusca sottoposta a esclusivo processo di selezione brevettato. La farina "0" Intera® Brioche risulta idonea in tutti i suoi aspetti all'uso alimentare umano ed è conforme alla normativa vigente in Italia in materia di alimenti.

DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Farina molto equilibrata, specifica per la produzione di sfoglia e prodotti da forno a lunga lievitazione. Si ottiene un prodotto estremamente facile da lavorare e con una shelf life (conservabilità) superiore.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto Farina Intera® tipo "0" Brioche si presenta d'aspetto pulverulento, di colore biancastro e con evidente puntatura nocciola, esente da odori sgradevoli di qualsiasi natura, privo di alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni o contaminazioni da parassiti animali o vegetali.

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

Descrizione	Unità di misura	Valore	Tolleranza	Metodo analisi
Farinogramma				ICC N115
Assorbimento H2O (rif. 14% Hu)	%	59	± 1%	
Tempo di sviluppo	minuti	6	± 2 minuti	
Stabilità	minuti	14	± 2 minuti	
Alveogramma				ISO 5530/4
W	E-4 joule	380/400	± 8%	
P/L		0.45/0.65		

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100gr

Valore energetico	362 kcal / 1462 kj
GRASSI	1,1 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
CARBOIDRATI	68,8 g
di cui zuccheri	0,48 g
FIBRE*	3,4 g
PROTEINE	14,6 g
SALE	0 g

*Arabinosilani

*METODO DI ANALISI DEI PENTOSANI CON IL METODO DEL FLUOROGLUCINOLO¹

¹Douglas S.G., A rapid method for the determination of pentosano in wheat flour, Food Chemistry 7, 139-145,1981
Phenbiox srl Met. TP01 Rev 00/2014 (Vedasi analisi allegata)

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Descrizione	Unità di misura	Valore	Metodo analisi
Umidità	%	<15.5	Metodo Buhler
Generi s.s.	%	<0.65	ISS1967
Proteine s.s.	%	>14	NIR
Glutine umido	%	>35	ICC 106
Indice di Hagberg	secondi	>360	ISO 3093

Farina Intera

Farina tipo 0

25 kg

Brioche

CLAIM AUTORIZZATI

L'assunzione di arabinoxilano nell'ambito di un pasto contribuisce alla riduzione dell'aumento di glucosio ematico post-prandiale.

CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE

Descrizione	Unità di misura	Valore	Metodo analisi
Carica batterica mesofila aerobia totale	u.f.c./g	<100000	UNI EN ISO 4833:2004
Muffe	u.f.c./g	<1000	ISO 21527-2:2008
Lieviti	u.f.c./g	<1000	ISO 21527-2:2008
Enterobacteriaceae totali	u.f.c./g	<1000	ISO 21528-2:2004
E.Coli	u.f.c./g	<10	ISO 16649-2:2001
Salmonella	u.f.c./25g	assente	UNI EN ISO 6579:2008
Metalli pesanti			
Cadmio (Cd)	ppb	<100	AOAC 973.34 1974