



#### SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

Denominazione prodotto: **FARINA INTERA TIPO "0" GRANDI LIEVITATI**

### 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® Grandi Lievitati 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 prodotti da forno a lunga lievitazione e prodotti da ricorrenza.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE	METODO ANALISI
Umidità	%	<15.5	METODO BUHLER
Ceneri s.s.	%	<0.65	ISS1967
Proteine s.s.	%	>14	NIR
Glutine umido	%	>38	ICC 106
Indice di Hagberg	secondi	>360	ISO 3093

### CARATTERISTICHE REOLOGICHE

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE	TOLLERANZA	METODO ANALISI
<b>FARINOGRAMMA</b>				
ICC N115				
Assorbimento H2O (rif.14%Hu)	%	61	± 1 %	
Tempo di sviluppo	minuti	6	± 2 minuti	
Stabilità	minuti	18	± 2 minuti	
<b>ALVEOGRAMMA</b>				
ISO 5530/4				
W	E-4 joule	450/480	± 8 %	
P/L		0.45/0.65		



## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI

<i>FARINA INTERA</i>	<i>Valori medi per 100g di prodotto</i>			
<i>VAL ENERGETICO</i>	<i>338</i>	<i>kcal</i>	<i>1449</i>	<i>kJoule</i>
<i>GRASSI</i>	<i>1,1</i>	<i>g</i>		
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	<i>0,5</i>	<i>g</i>		
<i>CARBOIDRATI</i>	<i>65,0</i>	<i>g</i>		
<i>di cui zuccheri</i>	<i>0,5</i>	<i>g</i>		
<i>FIBRE*</i>	<i>5,2</i>	<i>g</i>		
<i>PROTEINE</i>	<i>14,5</i>	<i>g</i>		
<i>SALE</i>	<i>0,01</i>	<i>g</i>		
<i>*Arabinosilani</i>	<i>3,9g</i>			

\* METODO DI ANALISI DEI PENTOSANI (ARABINOXILANI) CON IL METODO DEL FLUOROGLUCINOLO<sup>1</sup>

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

### CLAIM AUTORIZZATO

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

### CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE	METODO ANALISI
<b>Carica batterica mesofila</b>			
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
<b>-Metalli pesanti</b>			
Cadmio (Cd)	ppb	<100	AOAC 973.34 1974
Piombo (Pb)	ppb	< 200	AOAC 972.25 1976
<b>-Micotossine</b>			
Aflatossine totali	ppb	< 4	AOAC 975.36 1988 A-E AOAC 994.08 1997 F-G
Aflatossina B1	ppb	< 2	AOAC 975.36 1988 A-E AOAC 994.08 1997 F-G
Ocratossina A	ppb	< 3	AOAC 991.44 1996
Don	ppb	< 750	MP/C/06 2006 rev 0
Zearalenone	ppb	< 75	AOAC 985.18 1988
<b>- Residui fitosanitari</b>			
Filth test	ppb n° frammeti/50g prodotto	entro limiti di legge <25	UNI EN 12393-1-2-3:2009 DM 12/01/1999 GU n° 64 18/03/1999 All I

Scheda tecnica Farina Intera® Grandi Lievitati- Aggiornamento: 20/04/2016

Tutti valori riportati sono valori medi indicativi



## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

### **PACKAGING**

Il presente prodotto è commercializzato in sacchi idonei all'uso alimentare da 25 (a valvola interna in carta e politene colorato, sacco con 1 fg.bianco g 70 + 1 fg.avana g 80) oppure in cisterne atte al trasporto di sfarinati di cereali per l'alimentazione umana.

### **CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO**

Il presente prodotto deve essere conservato a temperatura inferiore ai 17°C, in ambiente asciutto (umidità relativa <65% ) ed al riparo da fonti di calore e dalla luce, integro nella sua confezione.

**Per prodotto consegnato in bancali: RIMUOVERE IL CELLOPHANE PROTETTIVO.**

La merce deve essere consumata entro 12 mesi dalla data di produzione indicata sulla confezione.

### **ALLERGENI**

Prodotto che contiene naturalmente glutine.