



**VARVELLO**  
— 1888 —

# Farina Intera

Farina tipo 0

25 kg

# Oro

## 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 crusca utilizzata per la preparazione di questa farina ha una biodisponibilità di fibra solubile superiore al 20% rispetto a una crusca tradizionale ed è completamente priva della frazione legnosa che conferisce al prodotto sapore amaro, fastidio alla masticazione e in molti casi fenomeni irritativi del colon. La Farina Intera® pur avendo l'aspetto di una tradizionale farina bianca tipo "00" è una fonte di fibra (solubile): 3.8g/100g ed è priva di lignina e cellulosa, contiene polifenoli e ac. ferulico (antiossidanti) con una biodisponibilità superiore al 10% rispetto a quella del pane integrale e in misura superiore del 30% rispetto al pane tipo "00". La Farina Intera® è priva di ac. fitico che nel pane integrale è comune ed è il responsabile del mancato assorbimento di importanti minerali quali calcio e ferro. La Farina Intera® Oro 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 (48 ore). Si ottiene un pane con un caratteristico colore dorato e con una shel life (conservabilità) superiore.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto Farina Intera® tipo "0" Oro 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
<b>Farinogramma</b>				ICC N115
<b>Assorbimento H2O (rif. 14% Hu)</b>	%	61	± 1%	
<b>Tempo di sviluppo</b>	minuti	6	± 2 minuti	
<b>Stabilità</b>	minuti	18	± 2 minuti	
<b>Alveogramma</b>				ISO 5530/4
<b>W</b>	E-4 joule	450/480	± 8%	
<b>P/L</b>		0.45/0.65		

# Farina Intera

Farina tipo 0

25 kg

# Oro

## VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100gr

<b>Valore energetico</b>	335 kcal / 1433 kj
<b>GRASSI</b>	1,3 g
<b>di cui acidi grassi saturi</b>	0,5 g
<b>CARBOIDRATI</b>	66 g
<b>di cui zuccheri</b>	0,5 g
<b>FIBRE*</b>	3,8 g
<b>PROTEINE</b>	13 g
<b>SALE</b>	nd

### \*Arabinosilani

\*METODO DI ANALISI DEI PENTOSANI CON IL METODO DEL FLUOROGLUCINOLIO<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Douglas S.G., A rapid method for the determination of pentosano in wheat flour, Food Chemistry 7, 139-145,1981

Phenbiox srl Met. TP01 Rev 00/2014 (Vedasi analisi allegata)

## CLAIM AUTORIZZATI

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

## ALLERGENI

Prodotto che contiene naturalmente glutine.

## PACKAGING

Il presente prodotto è in sacchi idonei all'uso alimentare da 25 (a valvola interna in carta e polietilene colorato, sacco con 1 fg.bianco g70 + 1 fg.avena g80) oppure in cisterne atte al trasporto di sfarinati di cereali per l'alimentazione umana.

## CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Descrizione	Unità di misura	Valore	Metodo analisi
<b>Umidità</b>	%	<15.5	Metodo Buhler
<b>Generi s.s.</b>	%	<0.65	ISS1967
<b>Proteine s.s</b>	%	>14	NIR
<b>Glutine umido</b>	%	>38	ICC 106
<b>Indice di Hagberg</b>	secondi	>360	ISO 3093

## SHELF-LIFE, 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.

# Farina Intera

Farina tipo 0

25 kg

# Oro

## CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE

Descrizione	Unità di misura	Valore	Metodo analisi
<b>Carica batterica mesofila aerobia totale</b>	u.f.c./g	<100000	UNI EN ISO 4833:2004
<b>Muffe</b>	u.f.c./g	<1000	ISO 21527-2:2008
<b>Lieviti</b>	u.f.c./g	<1000	ISO 21527-2:2008
<b>Enterobacteriaceae totali</b>	u.f.c./g	<1000	ISO 21528-2:2004
<b>E.Coli</b>	u.f.c./g	<10	ISO 16649-2:2001
<b>Salmonella</b>	u.f.c./25g	assente	UNI EN ISO 6579:2008
<b>Metalli pesanti</b>			
<b>Cadmio (Cd)</b>	ppb	<100	AOAC 973.34 1974
<b>Piombo (Pb)</b>	ppb	<200	AOAC 972.25 1976
<b>Micotossine</b>			
<b>Aflatossine totali</b>	ppb	<4	AOAC 975.36 1988 A-E AOAC 994.08 1997 F-G
<b>Aflatossina B1</b>	ppb	<2	AOAC 975.36 1988 A-E AOAC 994.08 1997 F-G
<b>Ocratossina A</b>	ppb	<3	AOAC 991.44 1996
<b>Don</b>	ppb	<750	MP/C/06 2006 rev 0
<b>Zearalenone</b>	ppb	<75	AOAC 985.18 1988
<b>Residui fitosanitari</b>	ppb	entro limiti di legge	UNI EN 12393-1-2-3:2009
<b>Filth test</b>	n° frammeti/50g prodotto	<25	DM 12/01/1999 GU n° 64 18/03/1999 All I