



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

# Denominazione prodotto: **FARINA INTERA TIPO "0" FLEXIA**

### 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 del 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 del 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 comune è il responsabile del mancato assorbimento di importanti minerali quali calcio e ferro

La farina "0" Intera® Flexia 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 media lievitazione (20 ore). Si ottiene un pane con un caratteristico colore dorato e con una shelf life (conservabilità) superiore.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto **Farina Intera tipo 0 Flexia** 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	METODOANALISI
Umidità	%	<15.5	METODO BUHLER
Ceneri s.s.	%	<0.65	ISS1967
Proteine s.s.	%	>12	NIR
Glutine umido	%	>29	ICC 106
Indice di Hagberg	secondi	>320	ISO 3093



## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

### CARATTERISTICHE REOLOGICHE

Assorbimento H <sub>2</sub> O (rif.14%Hu)	%	59	± 1 %
Tempo di sviluppo	minuti	4	± 2 minuti
Stabilità	minuti	12	± 2 minuti

### ALVEOGRAMMA

<b>W</b>	E-4 joule	300/320	± 8 %	ISO 5530/4
<b>P/L</b>		0.50/0.70		

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Riferiti a100g di prodotto

<b>Valore energetico</b>	335 Kcal – 1433KJ
<b>Proteine</b>	13 g
<b>Carboidrati</b>	66 g
Di cui zuccheri	0,5g
<b>Grassi</b>	1,3 g
Di cui ac. Grassi saturi	0,5g
<b>Fibre (Arabinosilani)*</b>	3,8 g
<b>Sale</b>	nd

\* METODO DI ANALISI DEI PENTOSANI 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
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
<b>-Metalli pesanti</b>			
Cadmio (Cd)	ppb	<100	AOAC 973.34 1974
Piombo (Pb)	ppb	< 200	AOAC 972.25 1976

### -Micotossine

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

Tutti valori riportati sono valori medi indicativi



#### SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

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>	ppb	entro limiti di legge	UNI EN 12393-1-2-3:2009
Filth test	n° frammeti/50g prodotto	<25	DM 12/01/1999 GU n° 64 18/03/1999 All I

### PACKAGING

Il presente prodotto è commercializzato in sacchi idonei all'uso alimentare da 25 (a valvola interna in carta e polietilene 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.