



## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

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

## 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® Frolla 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 frolla friabile e gustosa

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto **Farina Intera® tipo 0 Frolla** 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.	%	>11	NIR
Glutine umido	%	>19	ICC 106
Indice di Hagberg	secondi	>250	ISO 3093

## CARATTERISTICHE REOLOGICHE

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE	TOLLERANZA	METODO ANALISI
<b>ALVEOGRAMMA</b>				ISO 5530/4
<b>W</b>	E-4 joule	240/250	± 8 %	
<b>P/L</b>		0.45/0.65		



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI**

<b>FARINA INTERA</b>	<b>Valori medi per 100g di prodotto</b>			
<b>VAL ENERGETICO</b>	<b>331</b>	<b>kcal</b>	<b>1419</b>	<b>kJoule</b>
<b>GRASSI</b>	<b>1,1</b>	<b>g</b>		
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	<i>0,5</i>	<i>g</i>		
<b>CARBOIDRATI</b>	<b>65,0</b>	<b>g</b>		
<i>di cui zuccheri</i>	<i>0,5</i>	<i>g</i>		
<b>FIBRE*</b>	<b>5,2</b>	<b>g</b>		
<b>PROTEINE</b>	<b>12,7</b>	<b>g</b>		
<b>SALE</b>	<b>0,01</b>	<b>g</b>		
<b>*Arabinosilani</b>	<b>3,7g</b>			

\* 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>  
Phenbio srl Met. TP01 Rev 00/2014

**CLAIM AUTORIZZATO**

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

**CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE**

<b>DESCRIZIONE</b>	<b>UNITA' DI MISURA</b>	<b>VALORE</b>	<b>METODO ANALISI</b>
<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° frammetti/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



## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

### **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.