



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

Denominazione prodotto: **FARINA INTERA TIPO "0" SFOGLIA**

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® Sfoglia 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 media lievitazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto **Farina Intera tipo 0 Sfoglia** 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

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

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

ALVEOGRAMMA

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



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

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

* 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)

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
-Metalli pesanti			
Cadmio (Cd)	ppb	<100	AOAC 973.34 1974
Piombo (Pb)	ppb	< 200	AOAC 972.25 1976
-Micotossine			
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
- Residui fitosanitari			
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



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.