



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

FARINA INTERA TIPO "0"

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® 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. Si ottiene, ad esempio, un pane con un caratteristico colore dorato e con una shelf life (conservabilità) superiore.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto Farina Intera tipo "0" 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 H2O (rif.14%Hu)	%	59	± 1 %
Tempo di sviluppo	minuti	4	± 2 minuti
Stabilità	minuti	12	± 2 minuti

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

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Riferiti a 100g di prodotto

Valore energetico	335 Kcal - 1433KJ
Proteine	13 g
Carboidrati	66 g
Di cui zuccheri	0,5g
Grassi	1,3 g
Di cui ac. Grassi saturi	0,5g
Fibre (Arabinoxilani)*	3,8 g
Sale	nd

* 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 arabinoxilano 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

PACKAGING

Il presente prodotto è commercializzato in sacchi idonei all'uso alimentare da 1Kg

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.

Il prodotto deve essere consumato entro 12 mesi dalla data di produzione indicata sulla confezione.

ALLERGENI

Prodotto che contiene naturalmente glutine.