



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

## **FARINA INTERA MISCELA PER PIZZA**

### **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 raffinazione brevettato, miscelata con semola di grano duro Sen.Cappelli e farina di farro e avena integrali. La sua particolare formulazione, arricchita di farina di lino dorato e germe di grano ricchi in omega 3 e implementata dagli estratti d'oliva e di bucce d'uva risulta particolarmente ricca in selenio e polifenoli, antiossidanti naturali in grado di contrastare l'azione dei radicali liberi, responsabili dell'invecchiamento cellulare.

### **INGREDIENTI**

Farina di grano tenero tipo 0 Farina Intera®, farina integrale di avena (10%), Farina di grano duro varietà Senatore Cappelli (10%), Farina integrale di farro (10%), farina di lino dorato ricca in omega 3 (1,5%), farina di germe di grano, estratto di uva e di olive (0,5%), farina di frumento maltato.

Contiene glutine. Può contenere tracce di soia, sesamo, uova, latte e frutta a guscio.

### **DESTINAZIONE ED IMPIEGO**

Miscela molto equilibrata, specifica per la produzione di prodotti da forno con metodo diretto. Particolarmente adatta alla preparazione di pizze, focacce e sfoglia salata.

## VALORI NUTRIZIONALI MEDI

<b>FARINA INTERA PIZZA</b>	<b>Valori medi per 100g di prodotto</b>		<b>*VNR</b>
VAL ENERGETICO	350	kcal	1499 kJoule
GRASSI	3,0	g	
di cui acidi grassi saturi	0,9	g	
CARBOIDRATI	64,7	g	
di cui zuccheri	0,6	g	
FIBRE**	5,3	g	
PROTEINE	13,5	g	
SALE	0,01	g	
SELENIO	67	µg	121%
TIAMINA (VIT B1)	0,17	mg	16%
MAGNESIO	63,60	mg	17%
*VNR= VALORI NUTRITIVI DI RIFERIMENTO			
**Arabinosilani	3,3	g	

## CLAIM AUTORIZZATO

L'assunzione di arabinoxilano nell'ambito di un pasto contribuisce alla riduzione dell'aumento di glucosio ematico post-prandiale. Ricca in Selenio.

## CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE	METODO ANALISI
<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° 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**

Contiene glutine. Può contenere tracce di soia, sesamo, uova, latte e frutta a guscio.