

FARINA INTERA®

Finalmente



**FARINA®
INTERA**



VARVELLO
— 1888 —

DI GRANO TENERO TIPO 0
SELEZIONE SPECIALE PER PASTICCERIA

BRIOCHE

ABBIAMO INVENTATO L'UNICA FARINA BIANCA
CHE GRAZIE A UNA **LAVORAZIONE FEDELE®**
BREVETTATA DA VARVELLO, MANTIENE INTEGRE
LE PARTI NOBILI DEL CHICCO



www.farinaintera.it

VARVELLO
— 1888 —

Farina Intera

Farina tipo 0

25 kg

Brioche

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® Brioche 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 lunga lievitazione. Si ottiene un prodotto estremamente facile da lavorare e con una shelf life (conservabilità) superiore.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto Farina Intera® tipo "0" Brioche si presenta d'aspetto pulverulento, di colore biancastro e con evidente puntatura nocciola, esente da odori sgradevoli di qualsiasi natura, privo di alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni o contaminazioni da parassiti animali o vegetali.

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

| Descrizione | Unità di misura | Valore | Tolleranza | Metodo analisi |
|--------------------------------|-----------------|-----------|------------|----------------|
| Farinogramma | | | | ICC N115 |
| Assorbimento H2O (rif. 14% Hu) | % | 59 | ± 1% | |
| Tempo di sviluppo | minuti | 6 | ± 2 minuti | |
| Stabilità | minuti | 14 | ± 2 minuti | |
| Alveogramma | | | | ISO 5530/4 |
| W | E-4 joule | 380/400 | ± 8% | |
| P/L | | 0.45/0.65 | | |

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100gr

| | |
|----------------------------|--------------------|
| Valore energetico | 362 kcal / 1462 kj |
| GRASSI | 1,1 g |
| di cui acidi grassi saturi | 0,3 g |
| CARBOIDRATI | 68,8 g |
| di cui zuccheri | 0,48 g |
| FIBRE* | 3,4 g |
| PROTEINE | 14,6 g |
| SALE | 0 g |

*Arabinosilani

*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)

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

| Descrizione | Unità di misura | Valore | Metodo analisi |
|-------------------|-----------------|--------|----------------|
| Umidità | % | <15.5 | Metodo Buhler |
| Generi s.s. | % | <0.65 | ISS1967 |
| Proteine s.s | % | >14 | NIR |
| Glutine umido | % | >35 | ICC 106 |
| Indice di Hagberg | secondi | >360 | ISO 3093 |

Farina Intera

Farina tipo 0

25 kg

Brioche

CLAIM AUTORIZZATI

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

CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE

| Descrizione | Unità 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 |