



VARVELLO
— 1888 —

Farina Intera

Farina tipo 0

25 kg

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

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto Farina Intera® tipo "0" Frolla 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
Alveogramma				ISO 5530/4
W	E-4 joule	240/250	± 8%	
P/L		0.45/0.65		

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100gr

Valore energetico	331 kcal / 1419 kj
GRASSI	1,1 g
di cui acidi grassi saturi	0,5 g
CARBOIDRATI	65,0 g
di cui zuccheri	0,5 g
FIBRE*	5,2 g
PROTEINE	12,7 g
SALE	0,01 g

*Arabinosilani 3,7 g

*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.	%	>11	NIR
Glutine umido	%	>19	ICC 106
Indice di Hagberg	secondi	>250	ISO 3093

Farina Intera

Farina tipo 0

25 kg

Frolla

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
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	ppb	entro limiti di legge	UNI EN 12393-1-2-3:2009