



VARVELLO
— 1888 —

Farina Intera

Farina tipo 0

25 kg

Grandi lievitati

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® Grandi lievitati 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 lunga lievitazione e prodotti da ricorrenza.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto Farina Intera® tipo "0" Grandi lievitati 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.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100gr

Valore energetico	338 kcal / 1449 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	14,5 g
SALE	0,01 g

***Arabinosilani** 3,9 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	%	>14	NIR
Glutine umido	%	>38	ICC 106
Indice di Hagberg	secondi	>360	ISO 3093

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

Descrizione	Unità di misura	Valore	Tolleranza	Metodo analisi
Farinogramma				ICC N115
Assorbimento H2O (rif. 14% Hu)	%	61	± 1%	
Tempo di sviluppo	minuti	6	± 2 minuti	
Stabilità	minuti	18	± 2 minuti	
Alveogramma				ISO 5530/4
W	E-4 joule	450/480	± 8%	
P/L		0.45/0.65		

VARVELLO
1888

Farina Intera

Farina tipo 0

25 kg

Grandi lievitati

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
Filth test	n° frammeti/50g prodotto	<25	DM 12/01/1999 GU n° 64 18/03/1999 All I