



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

VARVELLO
— 1888 —



www.farinaintera.it

VARVELLO
— 1888 —

Farina Intera

Farina tipo 0

25 kg

DESCRIZIONE PRODOTTO

Prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. La Semola Rimacinata Intera® Semola risulta idonea in tutti i suoi aspetti all'uso alimentare umano ed è conforme alla normativa vigente in Italia in materia di alimenti.

ALLERGENI

Prodotto che contiene naturalmente glutine.

PACKAGING

Il presente prodotto è commercializzato in sacchi idonei all'alimentare da 25kg (a valvola interna in carta e polietilene colorato, sacco con 1 fg.bianco gr.70 + 1 foglio avana gr.80, scritte in fuxia).

DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Prodotto particolarmente indicato per la produzione di pasta e pane tipico.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto Semola Rimacinata Intera® Semola 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
Indice di glutine	40	50	70	UNI 10275

Semola

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100gr

Valore energetico	353 kcal / 1512 kj
GRASSI	1,7 g
di cui acidi grassi saturi	0,5 g
CARBOIDRATI	67,3 g
di cui zuccheri	4,2 g
FIBRE*	5,5 g
PROTEINE	14,4 g
SALE	0,02 g

***Arabinosilani** 4,3 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.	%	<0.90	ISS1967
Proteine s.s	%	>12,5	NIR
Fallingumber	s	>500	ICC 106
Colore b*	Scala CEILAB	20	Colorimetro Minolta CR-310 con taratura del bianco L=97.8732 a*=0.1472, b*2.3241
Sfarinati di grano tenero	%	<3	
Additivi		assenti	DM 27/02/1996

Farina Intera

Farina tipo 0

25 kg

Semola

SHELF-LIFE, 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. Per prodotto consegnato in bancali: RIMUOVERE IL CELLOPHANE PROTETTIVO. La merce deve essere consumata entro sei mesi dalla data di produzione indicata sulla confezione.

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