VARVELLO
1888

Farina Intera Flexia

Farina tipo 0

25 kg

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 crusca utilizzata per la preparazione di questa farina ha una biodisponibilità di fi bra solubile superiore al 20% rispetto a una crusca tradizionale ed è completamente priva della frazione legnosa che conferisce al prodotto sapore amaro, fastidio alla masticazione e in molti casi fenomeni irritativi del colon. La Farina Intera® pur avendo l'aspetto di una tradizionale farina bianca tipo "00" è una fonte di fi bra (solubile): 3.8g/100g ed è priva di lignina e cellulosa, contiene polifenoli e ac. ferulico (antiossidanti) con una biodisponibilità superiore al 10% rispetto a quella del pane integrale e in misura superiore del 30% rispetto al pane tipo "00". La Farina Intera® è priva di ac. fi tico che nel pane integrale è comune ed è il responsabile del mancato assorbimento di importanti minerali quali calcio e ferro. La Farina Intera® Flexia 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, specifi ca per la produzione di prodotti da media a lunga lievitazione (20 ore).
Si ottiene un pane con un caratteristico colore dorato e con una shel life (conservabilità) superiore.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto Farina Intera® tipo "0" Flexia si presenta d'aspetto pulverulento, di colore biancastro e con evidente puntatura nocciola, esente da odori sgradevoli di qualsiasi natura, privo di alterazioni, adulterazioni, sofi sticazioni 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	4	± 2 minuti	
Stabilità	minuti	12	± 2 minuti	
Alveogramma				ISO 5530/4
W	E-4 joule	300/320	± 8%	
P/L		0.50/0.70		

Farina Intera

Farina tipo 0

25 kg

Flexia

VALORI NUTRIZIONALIMEDI PER 100gr

Valore energetico	335 kcal / 1433 kj
GRASSI	1,3 g
di cui acidi grassi saturi	0,5 g
CARBOIDRATI	66 g
di cui zuccheri	0,5 g
FIBRE*	3,8 g
PROTEINE	13 g
SALE	nd

*Arabinoxilani

*METODO DI ANALISI DEI PENTOSANI CON IL METODO DEL FLUOROGLUCINOLO[1] [1]Douglas S.G., A rapid method for the determination of pentosano
in wheat fl our, 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.	%	<0.6	ISS1967
Proteine s.s	%	5	NIR
Glutine umido	%	>12	ICC 106
Indice di Hagberg	secondi	>29 >320	ISO 3093

CLAIM AUTORIZZATI

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

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 12 mesi dalla data di produzione indicata sulla confezione.

ALLERGENI

Prodotto che contiene naturalmente glutine.
Può contenere tracce di soia e senape

PACKAGING

Il presente prodotto è commercializzato in sacchi idonei all'uso alimentare da 25 (a valvola interna in carta e politene colorato, sacco con 1 fg.bianco g 70 + 1 fg.avana g 80), pack da kg Farina Intera, oppure in cisterne atte al trasporto di sfarinati di cereali per l'alimentazione umana.

Farina Intera Flexia

Farina tipo 0

25 kg

CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE

Descrizione	Unità di misura	Valore	Metodo analisi
Carica batterica mesofi la aerobia totale	u.f.c./g	<100000	UNI EN ISO 4833:2004
Muff e	u.f.c./g	<1000	ISO 21527-2:2008
Lieviti	u.f.c./g	<1000	ISO 21527-2:2008
Enterobasteriaceae to-tali	u.f.c./g	<1000	ISO 21528-2:2004
E.Coli	u.f.c./g	<10	ISO 16649-22001
Salmonella	u.f.c./25g	assente	UNI EN ISO 6579:2008
Metalli pesanti			
Cadmio (Cd)	pp	<10	AOAC 973.34
Piombo (Pb)	b	0	1974 AOAC
Micotossine	pp	<20	972.25 1976
Afl atossine totali	ppb	<4	AOAC 975.36 1988 A-E AOAC 994.08 1997 F-G
Afl atossina 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 fi tosanitari		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