VARVELLO
1888

Farina Intera Rapid 180

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® Rapid 180 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 con metodo diretto. Si ottiene un pane con un caratteristico colore dorato e con una Shelf life (conservabilità) superiore.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto Farina Intera® tipo "0" Rapid 180 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.

ALLERGENI

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

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 >9	NIR
Glutine umido%		>17	ICC 106
Indice di Hagbergsecondi		>250	ISO 3093

PACKAGING

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

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

Descrizione	Unità di misura	Valore	Tolleranza	Metodo analisi
Alveogramma				ISO 5530/4
W	E-4 joule	180/220	± 8%	
P/L		0.45/0.65		

Farina Intera Rapid 180

Farina tipo 0

25 kg

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 mesofi la 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
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
Aflatossine totali	ppb	<4	AOAC 975.36 1988 A-E AOAC 994.08 1997 F-G
Aflatossina B1 Ocratossina A	ppb ppb	<2 <3	AOAC 975.36 1988 A-E AOAC 994.08 1997 F-G
Don	ppb	<750	AOAC 991.44 1996
Zearalenone	ppb	<75	MP/C/06 2006 rev 0
Residui fitosanitari	ppb	entro limiti di legge	AOAC 985.18 1988
Filth test	n° frammeti/50g prodotto	<25	UNI EN 12393-1-2-3:2009
			DM 12/01/1999 GU n° 64 18/03/1999 All I

Farina Intera
Farina tipo 0
25 kg

Rapid 180

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.

VALORI NUTRIZIONALIMEDI PER 100gr

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

*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)