VARVELLO
1888

# Farina Intera Rapid

## 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 del 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 (so- lubile): 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 comune è il responsabile del mancato assorbimento di importanti minerali quali calcio e ferro. La Farina "0" Intera® Rapid 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 forno 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 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. Possibile cross contamination da soia, senape.

## CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

| Descrizione | Unità di misura | Valore | Metodo analisi |
|---|---|---|---|
| Umidità | % | <15.5 | Metodo Buhler |
| Ceneri s.s. | % | <0.65 | ISS1967 |
| Proteine s.s | % | >11 | NIR |
| Glutine umido | % | >19 | ICC 106 |
| Indice di Hagberg | secondi | >250 | ISO 3093 |

## PACKAGING

Il presente prodotto è commercializzato in sacchi idonei all'uso 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 | 240/250 | ± 8% | |
| P/L | | 0.45/0.65 | | |

# Farina Intera Rapid

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

# Farina Intera Rapid

## Farina tipo 0

25 kg

## 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 | 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 |

*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)