VARVELLO
1888

Farina Intera Semola

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.
Può contenere tracce di soia, senape

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, 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, sofi sticazioni o contaminazioni da parassiti animali o vegetali.

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

Descrizione	Unità di misura	Valo-re	Tolleran-za	Metodo analisi
Indice di glutine	40	50	70	UNI 10275

VALORI NUTRIZIONALIMEDI PER 100gr

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

*Arabinoxilani 4,3 g

*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 ISS196
Generi s.s.	%	<0.9	
Proteine s.s	%	0	
Fallingumber	s	>12,	7
Colore b*	Scala CEILAB	5 >500 20	NIR Colorimetro Minolta CR-310 con taratura del bianco L=97.8732 a*=0.1472, b*2.3241 ICC 196
Sfarinati di grano tenero	%	<3	
Additivi		assenti	DM 27/02/1996

Farina Intera Semola

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.

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	b	<4	AOAC 975.36 1988 A-E AOAC 994.08 1997 F-G
Afl atossina B1	pp	<2	AOAC 975.36 1988 A-E AOAC 994.08 1997 F-G
Ocratossina A	b	<3	AOAC 991.44 1996
Don	pp	<750	MP/C/06 2006 rev 0
Zearalenone	b	<75	AOAC 985.18 1988
Residui fi tosanitari	pp	entro limiti di legge	UNI EN 12393-1-2-3:2009
	b		