



Denominazione prodotto: **FARINA "0" INTERA® GRANDI LIEVITATI**  
**CODICE PRODOTTO: 01186 (25Kg)**

**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 raffinazione brevettato.

La crusca utilizzata per la preparazione di questa farina ha una biodisponibilità di fibra 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 fibra (solubile): 3.2g/100g ed è priva di lignina e cellulosa, contiene polifenoli e ac. ferulico (antiossidanti) con una biodisponibilità superiore del 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. fitico che nel pane integrale comune è il responsabile del mancato assorbimento di importanti minerali quali calcio e ferro

La farina "0" Intera® Grandilievitati 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, specifica per la produzione di prodotti da forno a lunga lievitazione. Si ottiene un prodotto estremamente facile da lavorare e con una shelf life (conservabilità) superiore.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Il prodotto "0" Intera® Grandilievitati si presenta d'aspetto pulverulento, di colore biancastro con evidente puntatura nocciola, esente da odori sgradevoli di qualsiasi natura, privo di alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni o contaminazioni da parassiti animali o vegetali.

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE	METODO ANALISI
Umidità	%	<15.5	METODO BUHLER
Ceneri s.s.	%	<0.65	ISS1967
Proteine s.s.	%	>14	NIR
Glutine umido	%	>37	ICC 106
Indice di Hagberg	secondi	>360	ISO 3093

**CARATTERISTICHE REOLOGICHE**

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE	TOLLERANZA	METODO ANALISI
<b>FARINOGRAMMA</b>				ICC N115
Assorbimento H2O (rif.14% Hu)	%	61	± 1 %	
Tempo di sviluppo	minuti	6	± 2 minuti	
Stabilità	minuti	18	± 2 minuti	

**MOLINO A. COLOMBO****SCHEDA TECNICA 0 INTERA GRANDI  
LIEVITATI**

ED.02 REV. 04 DEL14/07/2017

MOD 08 PG 7.2

ALVEOGRAMMA				ISO 5530/4
W	E-4 joule	420/450	± 8 %	
P/L		0.45/0.65		

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI**

Riferiti a 100g di farina

<b>Valore energetico</b>	322 Kcal – 1362 KJ
<b>Proteine</b>	15.6 g
<b>Carboidrati</b>	58.8 g
di cui zuccheri	0.48 g
<b>Grassi</b>	1.1 g
di cui ac. grassi saturi	0.2 g
<b>Fibra (arabinosilani*)</b>	3.4 g
<b>Sale</b>	0 g

\* METODO DI ANALISI DEI PENTOSANI CON IL METODO DEL FLUOROGLUCINOLO<sup>1</sup>


1. Douglas S.G., A rapid method for the determination of pentosano in wheat flour, Food Chemistry 7, 139-145, 1981 Pheniox srl Met. TP01 Rev 00/2014

**CLAIM AUTORIZZATO**

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

**CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE**

DESCRIZIONE	UNITA' 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
<b>-Metalli pesanti</b>			
Cadmio (Cd)	ppb	<100	AOAC 973.34 1974
Piombo (Pb)	ppb	< 200	AOAC 972.25 1976
<b>-Micotossine</b>			
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
<b>- Residui fitosanitari</b>	ppb	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

 <b>MOLINO A. COLOMBO</b>	<b>SCHEDA TECNICA 0 INTERA GRANDI LIEVITATI</b>
ED.02 REV. 04 DEL14/07/2017	MOD 08 PG 7.2

### **PACKAGING**

Il presente prodotto è commercializzato in sacchi idonei all'uso alimentare da 25 kg a valvola termosaldada oppure in cisterne atte al trasporto di sfarinati di cereali per l'alimentazione umana.

### **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 la data indicata sulla confezione/ddt.

### **ALLERGENI**

Prodotto che contiene glutine. Può contenere tracce di soia

Le informazioni riportate sulla presente potrebbero subire variazioni; nel caso non siano stati stipulati capitoli controfirmati per accettazione da entrambe le parti, Molino Colombo srl si riserva il diritto di emettere nuova revisione senza alcun preavviso.