

**Denominazione prodotto: FARINA "0" INTERA® FLEXIA****CODICE PRODOTTO: 01157 (25Kg) – 01164 (sfusa)****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® 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, specifica per la produzione di prodotti da forno a media lievitazione (20 ore). Si ottiene un pane con un caratteristico colore dorato e con una shelf life (conservabilità) superiore.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Il prodotto "0" INTERA® Flexia 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.	%	>13	NIR
Glutine umido	%	>32	ICC 106
Indice di Hagberg	secondi	>380	ISO 3093

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE	TOLLERANZA	METODO ANALISI
FARINOGRAMMA				ICC N115
Assorbimento H ₂ O (rif.14%Hu)	%	60	± 1 %	
Tempo di sviluppo	minuti	4	± 2 minuti	
Stabilità	minuti	16	± 2 minuti	
ALVEOGRAMMA				ISO 5530/4
W	E-4 joule	300/320	± 8 %	
P/L		0.50/0.70		

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Riferiti a100g di farina

Valore energetico	350 Kcal – 1465 KJ
Proteine	13.8 g
Carboidrati	69.9 g
di cui zuccheri	0.47 g
Grassi	1.2 g
di cui ac. grassi saturi	0.2 g
Fibre (arabinoxilani*)	3.4 g
Sale	0 g

* METODO DI ANALISI DEI PENTOSANI CON IL METODO DEL FLUOROGLUCINOLO¹

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

CLAIM AUTORIZZATO

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

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE	METODO ANALISI
Carica batterica mesofila aerobia tot.	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
-Metalli pesanti			
Cadmio (Cd)	ppb	<100	AOAC 973.34 1974
Piombo (Pb)	ppb	< 200	AOAC 972.25 1976
-Micotossine			
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
- Residui fitosanitari			
Filth test	n° frammeti/50g prodotto	<25	DM 12/01/1999 GU n° 64 18/03/1999 All I

CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE PACKAGING

Il presente prodotto è commercializzato in sacchi idonei all'uso alimentare da 25 kg 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 sul sacco/ddt.

ALLERGENI

Prodotto che contiene glutine. Può contenere tracce di soia.

PER APPROVAZIONE R.A.Q.

MOLINO A. COLOMBO srl - via Edison,34 CAP 23877 – Paderno d'Adda -LC
Tel.039/9515129 –fax 039/9515114 - info@molinocolombo.it - www.molinocolombo.it



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ
UNI EN ISO 9001:2008
Certificato N. 1295



ORGANISMO DI CONTROLLO
C2P8 BOLOGNA
Codice Azienda: IT BIO 009 8888

MOLINO ANSELMO COLOMBO
di Mario Grazioli Ottolenghi & C. s.r.l.
via Edison, 34 - P. IVA 02028310138