

**PRODUZIONE E USI:** farina ottenuta dalla macinazione con mulini a pietra naturale di un miscuglio di grano tenero biologico certificato ORIGINE: ITALIA altamente selezionato e vagliato opportunamente per ottenere una farina adatta alla preparazioni di **pane, pizza, pasta fresca e secca, dolci e tutti gli altri usi, esprime risultati eccellenti utilizzando la tecnica dell'autolisi. FARINA BIONDA E NON BIANCA.**

**Si specifica che questo prodotto è privo di aggiunte di conservanti e di miglioratori.**  
**FARINA NON TRATTATA NE' TERMICAMENTE NE' CHIMICAMENTE.**

Le tecniche di produzione utilizzate sono conformi con quanto previsto dal Reg. CEE 834/07 e 889/08 e successive modifiche ed integrazioni (Produzione Biologica / Organic Production).

La ditta MARINO FELICE S.R.L. (Numero di controllo IT BIO 014 codice 2128) è controllato e certificato da Q Certificazioni S.R.L.

I processi di pulitura, selezionatura ottico-infrarossa, macinazione, setacciatura dei grani fino all'insacco avvengono esclusivamente presso il mulino MARINO FELICE S.R.L.

**CONFEZIONE:** Sacchi carta idonei al contatto con sostanze alimentari del tipo V° (Merce soggetta a calo naturale di peso)

**CONSERVAZIONE:** Luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di calore ed umidità.

**DATA DI SCADENZA E TMC:** 12 mesi circa.

**ALLERGENE:** GLUTINE, TRACCE DI SOIA, TRACCE DI SENAPE

**Careatteristiche sensoriali**

<b>Colore</b>	Bianco con germe vivo del chicco
<b>Consistenza</b>	Tipica della farina macinata a pietra naturale francese; con germe vivo.
<b>Odore</b>	Tipico della farina macinata a pietra naturale francese; con germe vivo, esente da odori anomali (muffe, fermentato, ecc)
<b>Sapore</b>	Tipico, non rancido, sano, gradevole, di germe del chicco vivo.

Caratteristiche chimico - fisiche	VALORI RILEVATI CON L'ULTIMA ANALISI	VALORI LIMITE	FREQUENZA ANALITICA
Umidità	15.50 (max)	15.50 (max)	Lotto
Falling Number	300 sec.		Lotto
Assorbimento	58.30	58.00-62.00	Lotto
ProteineSS	15.10		Lotto
GlutineSS	12.50		Lotto
W	300	280-320	Lotto
P/L	0.80	0.65-1.00	Lotto

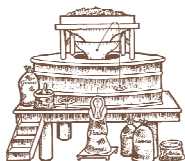
Valori determinati con strumenti CHOPIN TECHNOLOGIES ALVEOLAB, PERTEN FN, FOSS NIRS DS2500

Aflatossine B1, B2, G1, G2	< 0.05 ufc/g	2µg/Kg	Lotto
Aflatossine B1	< 0.05 ufc/g	2µg/Kg	Lotto
Ocratossina A	< 0.1 ufc/g	3µg/Kg	Lotto
Pesticidi	Assenti		Lotto
Filth Test	n.r. unità / 100 gr	n.r. unità / 100 gr	Lotto

**OGM: NEGATIVO**

Caratteristiche microbiologiche	VALORI RILEVATI CON L'ULTIMA ANALISI	VALORE LIMITE AZIENDA	FREQUENZA ANALITICA
Coliformi totali	50	< 1000 ufc/g	Semestrale
Enterobatteri	0	< 100 ufc/g	Semestrale
Salmonella spp.	Assente / 25 g	Assente / 25 g	Semestrale

**Controllo qualità  
Dot. Fausto Marino**



*Marino Felice*

VALORI NUTRIZIONALI UE:

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100g di prodotto		
Energia	1481/349	kJ/kcal
Grassi	1,6	g
- di cui acidi grassi saturi	0,4	g
Carboidrati	67	g
- di cui zuccheri	1,7	g
Fibre	3,5	g
Proteine	15	g
Sodio	0,01	g
Sale	0,03	g

VALORI NUTRIZIONALI USA:

Nutrition Facts	
... servings per container	
Serving size <b>3.53 oz (100 g)</b>	
Amount Per Serving	
<b>Calories</b>	<b>360</b>
	% Daily Value*
<b>Total Fat</b> 1.5 g	2%
Saturated Fat 0.5 g	2%
Trans Fat 0 g	
<b>Cholesterol</b> 0 mg	0%
<b>Sodium</b> 6 mg	0%
<b>Total Carbohydrate</b> 70 g	26%
Dietary Fiber 4 g	13%
Sugars 2 g	
Includes 0 g Added Sugars	0%
<b>Proteins</b> 15 g	
Vitamin D 0 mcg	0%
Calcium 29 mg	2%
Iron 3.7 mg	20%
Potassium 240 mg	6%
* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.	