

Via Caduti per la Patria, 41
12054 I Cossano Belbo (CN)
t. +39 0141 88129

**FARINA "PANDISEMPRE"
FARINA BIOLOGICA DI FRUMENTO
(CON GRANO TENERO, FARRO ED ENKIR)**

info@mulinomarino.it

MACINATA A PIETRA NATURALE

PRODUZIONE E USI: farina ottenuta dalla macinazione con mulini a pietra naturale di grano tenero biologico certificato, farro biologico certificato ed Enkir (Triticum Monococcum) altamente selezionati e opportunamente miscelati per ottenere una farina adatta alla preparazione di **TUTTO** (dal salato al dolce).

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA: ITALIA

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

Catteristiche sensoriali

Colore	Marrone/giallo/bianco
Consistenza	Tipica della farina semi integrale falde di crusca e tegumenti del chicco puliti – leggermente semolosa.
Odore	Tipico della farina semi integrale con tegumenti vivi, esente da odori anomali (muffe, fermentato, ecc)
Sapore	Tipico, non rancido, sano, gradevole, di chicco vivo.

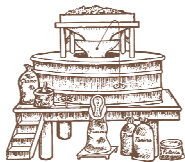
Caratteristiche chimico - fisiche	VALORI RILEVATI CON L'ULTIMA ANALISI	VALORI LIMITE	FREQUENZA ANALITICA
Umidità	15.50 (max)	15.50 (max)	Lotto
Falling Number	300 sec.		Lotto
Assorbimento	52.00		Lotto
ProteineSS	14	12.00 (max)	Lotto
GlutineSS	12		Lotto
W	290	240-310	Lotto
P/L	0.50	0.40-0.60	Lotto

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

Caratteristiche microbiologiche	VALORI RILEVATI CON L'ULTIMA ANALISI	VALORI 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
Dott. Fausto Martino**



Marino Felice

VALORI NUTRIZIONALI UE:

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100g di prodotto		
Energia	1442/340	kJ/kcal
Grassi	1,0	g
- di cui acidi grassi saturi	0,2	g
Carboidrati	67	g
- di cui zuccheri	1,5	g
Fibre	3,5	g
Proteine	14	g
Sodio	0,02	g
Sale	0,05	g

VALORI NUTRIZIONALI USA:

Nutrition Facts	
... servings per container	
Serving size 3.53 oz (100 g)	
Amount Per Serving	
Calories	350
% Daily Value*	
Total Fat 1.0 g	1%
Saturated Fat 0 g	0%
Trans Fat 0 g	
Cholesterol 0 mg	0%
Sodium 20 mg	1%
Total Carbohydrate 71 g	26%
Dietary Fiber 3 g	13%
Sugars 2 g	
Includes 0 g Added Sugars	0%
Proteins 14 g	
Vitamin D 0 mcg	0%
Calcium 34 mg	2%
Iron 2.2 mg	12%
Potassium 410 mg	8%
* 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.	