



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

info@mulinomarino.it

**FARINA BIOLOGICA DI GRANO TENERO TIPO 00
SOFFIATA**

DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

MACINATA A CILINDRI AMPIA SUPERFICIE

Giulio Felice

PRODUZIONE E USI: farina ottenuta dalla macinazione a cilindri con mulino Buhler Antares Plus (a controllo della temperatura e della granulometria ad ogni passaggio) di un miscuglio di grano tenero biologico certificato origine ITALIA altamente selezionato e vagliato.

Questa farina è adatta alla preparazione di **pane, pizza in teglia e in piatto, pasta fresca e secca, dolci e tutte i prodotti a lievitazioni medio lunghe.**

**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° (Merco soggetta a calo naturale di peso)

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

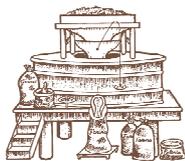
DATA DI SCADENZA E TMC: 12 mesi circa.

ALLERGENE: GLUTINE, TRACCE DI SOIA, TRACCE DI SENAPE

Catteristiche sensoriali

Colore	Bianco panna		
Consistenza	Polvere impercettibile al tatto, leggermente coesiva.		
Odore	Tipico della farina di grano tenero, 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	68%		Lotto
ProteineSS	14.00		Lotto
GlutineSS	12.50	70	Lotto
W	330	320-350	Lotto
P/L	0.65	0.55-0.85	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	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
Dot. Fausto Marino**



Marino Felice

VALORI NUTRIZIONALI UE:

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100g di prodotto		
Energia	1493/352	kJ/kcal
Grassi	1,6	g
- di cui acidi grassi saturi	0,4	g
Carboidrati	69	g
- di cui zuccheri	1,4	g
Fibre	2,9	g
Proteine	14	g
Sodio	<0,005	g
Sale	<0,01	g

VALORI NUTRIZIONALI USA:

Nutrition Facts	
... servings per container	
Serving size 3.53 oz (100 g)	
Amount Per Serving	
Calories	360
	% Daily Value*
Total Fat 1.5 g	2%
Saturated Fat 0.5 g	2%
Trans Fat 0 g	
Cholesterol 0 mg	0%
Sodium 0 mg	0%
Total Carbohydrate 72g	26%
Dietary Fiber 3 g	10%
Sugars 1 g	
Includes 0 g Added Sugars	0%
Proteins 14 g	
Vitamin D 0 mcg	0%
Calcium 25 mg	2%
Iron 2.9 mg	16%
Potassium 330 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.	