

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

[info@mulinomarino.it](mailto:info@mulinomarino.it)

**FARINA MACINATO INTERO COMPLETO**  
**“FARRO INTEGRALE”**  
**DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

**MACINATA A PIETRA NATURALE**

**PRODUZIONE E USI:** farina ottenuta dalla macinazione con mulini a pietra naturale di farro biologico certificato ORIGINE: ITALIA altamente selezionato e vagliato opportunamente per ottenere una farina adatta alla preparazioni di **pane, pizza, grissini, pasta fresca e secca, frolle, crostate, biscotti e ogni altro uso.**

**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>	Ambrato con falde di crusca
<b>Consistenza</b>	Tipica con falde di crusca e tegumenti intermedi del chicco
<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.

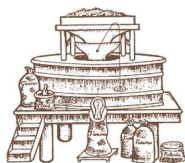
Caratteristiche chimico - fisiche	VALORI RILEVATI CON L'ULTIMA ANALISI	VALORI LIMITE	FREQUENZA ANALITICA
<b>Umidità</b>	15.50 (max)	15.50 (max)	Lotto
<b>Falling Number</b>	300 sec.		Lotto
<b>Assorbimento</b>	57.10	56.00 - 62.00	Lotto
<b>ProteineSS</b>	15.10	16.00 - 20.00	Lotto
<b>GlutineSS</b>	8	9.00 - 13.00	Lotto
<b>W</b>			Lotto
<b>P/L</b>			Lotto

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

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

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

**Controllo qualità**  
**Dot. Fausto Marino**



VALORI NUTRIZIONALI UE:

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100g di prodotto		
Energia	1494/353	kJ/kcal
Grassi	2,6	g
- di cui acidi grassi saturi	0,4	g
Carboidrati	64	g
- di cui zuccheri	2,7	g
Fibre	3,8	g
Proteine	15	g
Sodio	0,02	g
Sale	0,05	g

VALORI NUTRIZIONALI USA:

Nutrition Facts	
... servings per container	
Serving size <b>3.53 oz (100 g)</b>	
<b>Amount Per Serving</b>	
<b>Calories</b>	<b>370</b>
	% Daily Value*
<b>Total Fat 2.5 g</b>	<b>3%</b>
Saturated Fat 0.5 g	2%
Trans Fat 0 g	
<b>Cholesterol 0 mg</b>	<b>0%</b>
<b>Sodium 20 mg</b>	<b>1%</b>
<b>Total Carbohydrate 71g</b>	<b>26%</b>
Dietary Fiber 7 g	24%
Sugars 3 g	
Includes 0 g Added Sugars	0%
<b>Proteins 15 g</b>	
Vitamin D 0 mcg	0%
Calcium 43 mg	2%
Iron 5.4 mg	30%
Potassium 440 mg	10%
* 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.	