

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

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

**FARINA DI MAIS INTEGRALE "8 FILE"**  
**FINE** (ottofili e altre pregiate varietà)  
**DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

**MACINATA A PIETRA NATURALE**

**PRODUZIONE E USI:** farina ottenuta dalla macinazione con mulini a pietra naturale di mais "Meira" biologico certificato altamente selezionato e vagliato opportunamente per ottenere una farina adatta alla preparazioni di **polenta, dolci di mais, biscotti di meliga, sbrisolona, impanature e fritti. Cottura 90'**

**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.

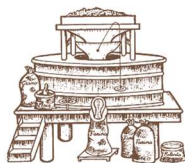
**ALLERGENE:** **TRACCE DI GLUTINE, TRACCE DI SOIA, TRACCE DI SENAPE**

#### Careatteristiche sensoriali

<b>Colore</b>	Giallo con falde di crusca rosse
<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
<b>Umidità</b>	15.50 (max)	15.50 (max)	Lotto
<b>Valori determinati con strumenti CHOPIN TECHNOLOGIES ALVEOLAB, PERTEN FN, FOSS NIRS DS2500</b>			
<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
<b>OGM: NEGATIVO</b>			
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  
Dott. Fausto Marino**



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

info@mulinomarino.it

VALORI NUTRIZIONALI UE:

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100g di prodotto		
Energia	1484/351	kJ/kcal
Grassi	4,0	g
- di cui acidi grassi saturi	0,9	g
Carboidrati	65	g
- di cui zuccheri	1,8	g
Fibre	5,5	g
Proteine	11	g
Sodio	0,03	g
Sale	0,08	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 4.0 g</b>	<b>5%</b>
Saturated Fat 1.0 g	4%
Trans Fat 0 g	
<b>Cholesterol 0 mg</b>	<b>0%</b>
<b>Sodium 35 mg</b>	<b>1%</b>
<b>Total Carbohydrate 71g</b>	<b>26%</b>
Dietary Fiber 5 g	20%
Sugars 2 g	
Includes 0 g Added Sugars	0%
<b>Proteins 11 g</b>	
Vitamin D 0 mcg	0%
Calcium 10 mg	0%
Iron 2.6 mg	14%
Potassium 290 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.	