

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

**FARINA MACINATA INTERA COMPLETA
“SEGALE INTEGRALE”
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

info@mulinomarino.it

MACINATA A PIETRA NATURALE

PRODUZIONE E USI: farina ottenuta dalla macinazione con mulini a pietra naturale di segale biologica certificata altamente selezionata e vagliata opportunamente per ottenere una farina adatta alla preparazioni di **pane nero, pizza, crostate, biscotti.**

**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

Colore	Ambrato con falde di crusca
Consistenza	Tipica con falde di crusca e tegumenti intermedi del chicco.
Odore	Tipico della farina macinata a pietra naturale francese; con crusca, tegumenti intermedi e germe vivo, esente da odori anomali (muffe, fermentato, ecc)
Sapore	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	220 sec.		Lotto
Assorbimento	59.10	59.00-62.00	Lotto

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

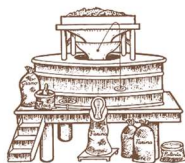
Aflatossine B1, B2, G1, G2	< 0.05 µg/Kg	2µg/Kg	Lotto
Aflatossine B1	< 0.05 µg/Kg	2µg/Kg	Lotto
Ocratossina A	< 0.1 µg/Kg	3µg/Kg	Lotto
Pesticidi	Assenti		Lotto
Filth Test	n.r. unità / 100 gr	n.r. unità / 100 gr	Lotto

Caratteristiche microbiologiche	VALORI RILEVATI CON L'ULTIMA ANALISI	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
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	1422/337	kJ/kcal
Grassi	2,5	g
- di cui acidi grassi saturi	0,9	g
Carboidrati	61	g
- di cui zuccheri	2,0	g
Fibre	11	g
Proteine	12	g
Sodio	0,01	g
Sale	0,02	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 2.5 g	3%
Saturated Fat 1.0 g	4%
Trans Fat 0 g	
Cholesterol 0 mg	0%
Sodium 6 mg	0%
Total Carbohydrate 72 g	26%
Dietary Fiber 11 g	38%
Sugars 2 g	
Includes 0 g Added Sugars	0%
Proteins 12 g	
Vitamin D 0 mcg	0%
Calcium 31 mg	2%
Iron 2.9 mg	16%
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.	