



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

**FARINA BIOLOGICA DI GRANO TENERO TIPO 0
"DARIO"
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

info@mulinomarino.it

MACINATA A CILINDRI AMPIA SUPERFICIE

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, focacce, pizze ad impasto diretto, grissini, biscotti, frolle, pan di Spagna e tutta la pasticceria da credenza.**

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	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	54		Lotto
ProteineSS	11.90		Lotto
GlutineSS	10.00		Lotto
W	250	230-260	Lotto
P/L	0.50	0.40-0.65	Lotto

Valori determinati con strumenti CHOPIN TECHNOLOGIES ALVEOLAB, PERTEN FN, FOSS NIRDS 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

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
Dott. Fausto Marino



Marino Felice

VALORI NUTRIZIONALI UE:

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100g di prodotto		
Energia	1453/343	kJ/kcal
Grassi	1,2	g
- di cui acidi grassi saturi	0,23	g
Carboidrati	69,3	g
- di cui zuccheri	2,73	g
Fibre	3,5	g
Proteine	11,90	g
Sodio	<0,005	g
Sale	<0,04	g

VALORI NUTRIZIONALI USA:

Nutrition Facts	
... servings per container	
Serving size 3.53 oz (100 g)	
Amount Per Serving	
Calories	337
	% Daily Value*
Total Fat 1.4 g	2%
Saturated Fat 0.2 g	1%
Trans Fat 0 g	
Cholesterol 0 mg	0%
Sodium 2 mg	0.1%
Total Carbohydrate 70 g	23%
Dietary Fiber 2.5 g	10%
Sugars 0.3 g	
Includes 0 g Added Sugars	0%
Proteins 11 g	
Vitamin D 0 mcg	0%
Calcium 0 mg	1%
Iron 0 mg	5%
Potassium 0 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.	