



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

E' adatta alla preparazione di **ingredientistica (anche tostata)**.

Si specifica che questo prodotto è privo di aggiunte di conservanti e di miglioratori.

NON TRATTATO 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	Biondo-rosso-marrone
Consistenza	A falde leggermente coesiva
Odore	Tipico della crusca 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	---		Lotto
Assorbimento	---		Lotto
ProteineSS	---		Lotto
GlutineSS	---		Lotto
W	---		Lotto
P/L	---		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

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**

MULINO MARINO



MARINO FELICE S.R.L.

'Rev. 01 del 28/01/2025'

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	1171/282	kJ/kcal
Grassi	4,2	g
- di cui acidi grassi saturi	0,6	g
Carboidrati	26	g
- di cui zuccheri	1,8	g
Fibre	42	g
Proteine	14	g
Sodio		g
Sale	<0,10	g

MULINOMARINO.it

ENKIR®

MARINO FELICE S.R.L.

Iscrizione C.C.I.A.A. Cuneo - Reg. Ditte n. 112685
Tribunale di Alba, registro sociale n. 1561
P.IVA e C.F. 00608690046 | Cod. Intra IT00608690046

prodotti controllati e certificati da:

