

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

info@mulinomarino.it

**GRANO SPEZZATO
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

MACINATA A PIETRA NATURALE

PRODUZIONE E USI: prodotto ottenuto dalla macinazione a pietra naturale di un miscuglio di grano tenero biologico certificato ORIGINE ITALIA altamente selezionato e vagliato opportunamente. Si consiglia di aggiungere il grano spezzato dal 10% al 30% del totale della farina per le seguenti preparazioni: **rinfresco lievito madre, pane, pizza, focaccia TOTALMENTE INTEGRALE.**

**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	Ambrato
Consistenza	Tipica con falde di crusca e tegumenti intermedi del chicco di grano
Odore	Tipico della farina di grano, esente da odori anomali (muffe, fermentato, ecc)
Sapore	Tipico, non rancido, sano, gradevole.

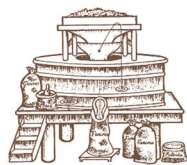
Caratteristiche chimico - fisiche	VALORI RILEVATI CON L'ULTIMA ANALISI	VALORI LIMITE	FREQUENZA ANALITICA
Umidità	15.50 (max)	15.50 (max)	Lotto
Falling Number	300 sec.		Lotto
Assorbimento	59.50	58.00-62.00	Lotto
ProteineSS	14.00	13.00-15.00	Lotto
GlutineSS	12.50		Lotto
W			Lotto
P/L			Lotto

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

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	1423/336	kJ/kcal
Grassi	1,74	g
- di cui acidi grassi saturi	0,301	g
Carboidrati	62,01	g
- di cui zuccheri	2,97	g
Fibre	8,58	g
Proteine	13,89	g
Sodio	0,03	g
Sale	0,01	g