

PRODUZIONE E USI: farina ottenuta dalla macinazione con mulini a pietra naturale di Farro, Segale, Khorasan Kamut originale ed Enkir (*Triticum monococcum*) biologici certificati altamente selezionate e vagliati opportunamente per ottenere una farina adatta alla preparazioni di **pane, pizza, pasta fresca e secca, frolle, crostate, biscotti dolci e ogni altro uso.**

Si specifica che questo sottoprodotto 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

Careatteristiche sensoriali

| | |
|--------------------|---|
| Colore | Biondo |
| Consistenza | Tipica della farina macinata a pietra naturale francese; con germe vivo. |
| Odore | Tipico della farina macinata a pietra naturale francese; con germe vivo, esente da odori anomali (muffe, fermentato, ecc) |
| Sapore | Tipico, non rancido, sano, gradevole, di germe del chicco vivo. |

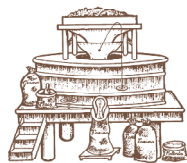
| Caratteristiche chimico - fisiche | VALORI RILEVATI CON L'ULTIMA ANALISI | VALORI LIMITE | FREQUENZA ANALITICA |
|-----------------------------------|--------------------------------------|---------------|---------------------|
| Umidità | 15.50 (max) | 15.50 (max) | Lotto |
| Falling Number | 300 sec. | | Lotto |
| Assorbimento | 57.10 | 56.00 - 62.00 | Lotto |
| ProteineSS | 13.10 | 13.10 - 16.00 | Lotto |
| GlutineSS | 8.00 | 9.00 - 13.00 | 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 ufc/g | 2µg/Kg | Lotto |
| Aflatossine B1 | < 0.05 ufc/g | 2µg/Kg | Lotto |
| Ocratossina A | < 0.1 ufc/g | 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**



Marino Felice

VALORI NUTRIZIONALI UE:

| VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100g di prodotto | | |
|---|----------|---------|
| Energia | 1460/344 | kJ/kcal |
| Grassi | 0,6 | g |
| - di cui acidi grassi saturi | 0,2 | g |
| Carboidrati | 70 | g |
| - di cui zuccheri | 2,0 | g |
| Fibre | 3,4 | g |
| Proteine | 13 | g |
| Sodio | 0,01 | g |
| Sale | 0,03 | g |

VALORI NUTRIZIONALI USA:

| Nutrition Facts | |
|---|----------------|
| ... servings per container | |
| Serving size 3.53 oz (100 g) | |
| Amount Per Serving | |
| Calories | 350 |
| | % Daily Value* |
| Total Fat 0.5 g | 1% |
| Saturated Fat 0 g | 0% |
| Trans Fat 0 g | |
| Cholesterol 0 mg | 0% |
| Sodium 10 mg | 0% |
| Total Carbohydrate 74 g | 27% |
| Dietary Fiber 3 g | 12% |
| Sugars 2 g | |
| Includes 0 g Added Sugars | 0% |
| Proteins 13 g | |
| Vitamin D 0 mcg | 0% |
| Calcium 24 mg | 2% |
| Iron 1.9 mg | 10% |
| Potassium 330 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. | |