

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

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 | 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. |

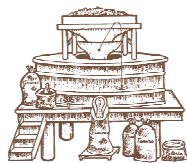
| Caratteristiche chimico - fisiche | VALORI RILEVATI CON L'ULTIMA ANALISI | VALORI LIMITE | FREQUENZA ANALITICA |
|-----------------------------------|--------------------------------------|---------------|---------------------|
| Umidità | 15.50 (max) | 15.50 (max) | Lotto |
| Falling Number | 220 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 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 Martino**



Marino Felice

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. | |