

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

info@mulinomarino.it

**FARINA SETTE EFFE 2.0**

**DA AGRICOLTURA ITALIANA BIOLOGICA  
PIU' AUSTRIACA BIOLOGICA (SEMI DI ZUCCA STIRIA)  
PIU' INDIANA BIOLOGICA (SEMI DI SESAMO)  
MACINATA A PIETRA NATURALE**

**PRODUZIONE E USI:** farina ottenuta dalla macinazione con mulini a pietra naturale, composta da farine integrali di grano duro, di grano tenero, farro, segale, riso, grano saraceno e mais e semi di zucca, lino, sesamo e girasole in mix tutti biologici certificati altamente selezionati e vagliati opportunamente per ottenere una farina adatta alla preparazioni di **pane multisemi e multicerali, focaccia multisemi e multicereali, frolle e biscotti, crostate, crackers e snack.**

**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**

<b>Colore</b>	Marrone
<b>Consistenza</b>	Farina e semi
<b>Odore</b>	Tipico della farina macinata a pietra naturale francese; con germe vivo, esente da odori anomali (muffe, fermentato, ecc)
<b>Sapore</b>	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	13.50	13.00 - 15.50	Lotto
GlutineSS	10.50	10.00 - 13.00	Lotto
W	250		Lotto
P/L	0.50		Lotto

**Valori determinati con strumenti CHOPIN TECHNOLOGIES ALVEOLAB, PERTEN FN, FOSS NIRS DS2500**

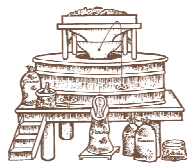
Aflatossine B1, B2, G1, G2	< 0.05 ufc/g	2µg/Kg	Lotto
Aflatossine B1	< 0.05 ufc/g	2µg/Kg	Lotto
Ocratossina A	< 0.1 ufc/g	3µg/Kg	Lotto
Pesticidi	Assenti		Lotto
Filth Test	n.r. unità / 100 gr	n.r. unità / 100 gr	Lotto

**OGM: NEGATIVO**

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**

# MULINO MARINO



**MARINO FELICE S.R.L.**

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	1766/422	kJ/kcal
Grassi	17	g
- di cui acidi grassi saturi	2,2	g
Carboidrati	49	g
- di cui zuccheri	1,0	g
Fibre	8,3	g
Proteine	14	g
Sodio	0,01	g
Sale	0,02	g

## VALORI NUTRIZIONALI USA:

Nutrition Facts	
servings per container <b>Serving size 3.53 oz (100 g)</b>	
<b>Amount Per Serving</b>	
<b>Calories</b>	<b>440</b>
	% Daily Value*
<b>Total Fat 17 g</b>	<b>22%</b>
Saturated Fat 2.0 g	11%
Trans Fat 0 g	
<b>Cholesterol 0 mg</b>	<b>0%</b>
<b>Sodium 10 mg</b>	<b>0%</b>
<b>Total Carbohydrate 72 g</b>	<b>26%</b>
Dietary Fiber 4 g	14%
Sugars 2 g	
Includes 0 g Added Sugars	0%
<b>Proteins 14 g</b>	
Vitamin D 0 mcg	0%
Calcium 125 mg	10%
Iron 5 mg	30%
Potassium 460 mg	10%
<small>* 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.</small>	