

**PRODUZIONE E USI:** farina mix ottenuta dalla macinazione con mulini a pietra naturale, composta da sfarinato di grano duro, farina di grano tenero, farro, segale, riso, grano saraceno e mais biologici certificati altamente selezionati e vagliati opportunamente per ottenere una farina adatta alla preparazioni di **pane, pizza, pasta fresca e all'uovo, 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

**Catteristiche sensoriali**

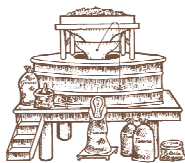
<b>Colore</b>	Biondo
<b>Consistenza</b>	Tipica della farina macinata a pietra naturale francese; con germe vivo.
<b>Odore</b>	Tipico della farina macinata a pietra naturale francese; con germe vivo, esente da odori anomali (muffe, fermentato, ecc)
<b>Sapore</b>	Tipico, non rancido, sano, gradevole, di 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	0.45		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  
Dot. Fausto Marino**



**VALORI NUTRIZIONALI UE:**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100g di prodotto		
Energia	1444/341	kJ/kcal
Grassi	1,0	g
- di cui acidi grassi saturi	0,2	g
Carboidrati	68	g
- di cui zuccheri	1,6	g
Fibre	3,8	g
Proteine	13	g
Sodio	0,03	g
Sale	0,07	g

**VALORI NUTRIZIONALI USA:**

Nutrition Facts	
... servings per container	
Serving size <b>3.53 oz (100 g)</b>	
Amount Per Serving	
<b>Calories</b>	<b>350</b>
	% Daily Value*
<b>Total Fat</b> 1.0 g	1%
Saturated Fat 0 g	0%
Trans Fat 0 g	
<b>Cholesterol</b> 0 mg	0%
<b>Sodium</b> 30 mg	1%
<b>Total Carbohydrate</b> 72 g	26%
Dietary Fiber 4 g	14%
Sugars 2 g	
Includes 0 g Added Sugars	0%
<b>Proteins</b> 13 g	
Vitamin D 0 mcg	0%
Calcium 36 mg	2%
Iron 3.1 mg	18%
Potassium 450 mg	10%
* 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.	