

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

**FARINA SETTE EFFE  
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

[info@mulinomarino.it](mailto:info@mulinomarino.it)

**MACINATA A PIETRA NATURALE**

**PRODUZIONE E USI:** farina 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 prodotto 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, TRACCE DI SOIA, TRACCE DI SENAPE

#### Careatteristiche 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 |
|-----------------------------------|--------------------------------------|---------------|---------------------|
| <b>Umidità</b>                    | 15.50 (max)                          | 15.50 (max)   | Lotto               |
| <b>Falling Number</b>             | 300 sec.                             |               | Lotto               |
| <b>Assorbimento</b>               | 57.10                                | 56.00 - 62.00 | Lotto               |
| <b>ProteineSS</b>                 | 13.50                                | 13.00 - 15.50 | Lotto               |
| <b>GlutineSS</b>                  | 10.50                                | 10.00 - 13.00 | Lotto               |
| <b>W</b>                          |                                      |               | Lotto               |
| <b>P/L</b>                        |                                      |               | Lotto               |

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

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

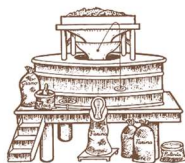
**OGM: NEGATIVO**

| Caratteristiche microbiologiche | VALORI RILEVATI CON L'ULTIMA ANALISI | VALORE LIMITE AZIENDA | FREQUENZA ANALITICA |
|---------------------------------|--------------------------------------|-----------------------|---------------------|
| <b>Coliformi totali</b>         | 50                                   | < 1000 ufc/g          | Semestrale          |
| <b>Enterobatteri</b>            | 0                                    | < 100 ufc/g           | Semestrale          |
| <b>Salmonella spp.</b>          | 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



*Marino Felice*

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 1.0 g</b>  | <b>1%</b>      |
| Saturated Fat 0 g   | 0%             |
| Trans Fat 0 g   |                |
| <b>Cholesterol 0 mg</b>   | <b>0%</b>      |
| <b>Sodium 30 mg</b>   | <b>1%</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 13 g</b>  |                |
| 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. |                |