

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

**FARINA DI INTEGRALE TARAGNA
(MAIS GROSSO E GRANO SARACENO)
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

info@mulinomarino.it

MACINATA A PIETRA NATURALE

PRODUZIONE E USI: farina ottenuta dalla macinazione con mulini a pietra naturale di mais “Meira” grosso e grano saraceno biologici certificati altamente selezionati e vagliati opportunamente per ottenere una farina adatta alla preparazioni di **polenta, dolci di mais, biscotti di meliga, sbrisolona, impanature e fritti. Cottura 120’**

**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: TRACCE DI GLUTINE, TRACCE DI SOIA, TRACCE DI SENAPE

Careatteristiche sensoriali

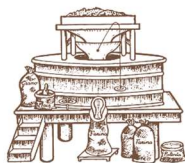
Colore	Giallino con falde di crusca rosse e marroni
Consistenza	Tipica della farina di mais integrale macinata a pietra naturale francese
Odore	Tipico della farina macinata a pietra naturale francese; con crusca rossa e grigia e germe vivo, esente da odori anomali (muffe, fermentato, ecc)
Sapore	Tipico, 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
Valori determinati con strumenti CHOPIN TECHNOLOGIES ALVEOLAB, PERTEN FN, FOSS NIRS DS2500			
Aflatossine B1, B2, G1, G2	< 0.05 µg/Kg	2µg/Kg	Lotto
Aflatossine B1	< 0.05 µg/Kg	2µg/Kg	Lotto
Ocratossina A	< 0.1 µg/Kg	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**

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	1476/349	kJ/kcal
Grassi	3,8	g
- di cui acidi grassi saturi	0,8	g
Carboidrati	64	g
- di cui zuccheri	2,9	g
Fibre	7,5	g
Proteine	11	g
Sodio	0,03	g
Sale	0,07	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 3.5 g	5%
Saturated Fat 1.0 g	4%
Trans Fat 0 g	
Cholesterol 0 mg	0%
Sodium 30 mg	1%
Total Carbohydrate 72 g	26%
Dietary Fiber 7 g	27%
Sugars 3 g	
Includes 0 g Added Sugars	0%
Proteins 11 g	
Vitamin D 0 mcg	0%
Calcium 49 mg	4%
Iron 2.0 mg	10%
Potassium 220 mg	4%
* 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.	