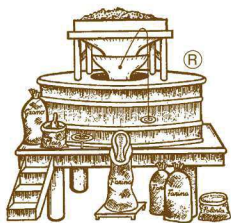


MULINO A PIETRA NATURALE
DELLA LANGA

MARINO



...prepara provviste...
la farina midollo dei forti,
negli otri ben cuciti...
Omero



**SPECIALITÀ: CEREALI BIOLOGICI
MACINATI A PIETRA NATURALE**

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**FARINA BIOLOGICA INTEGRALE DI
GRANO TENERO "SETACCIO"**

A PIETRA NATURALE

PRODUZIONE E USI: Farina macinata a pietra naturale prodotta da grani teneri biologici certificati, altamente selezionati e opportunamente miscelati per ottenere una farina adatta alla preparazione di **pane, pizza, biscotti, frolle, torte dolci e salate, pasta fresca e secca, dolci e tutti gli altri usi.** ***Si specifica che questa farina è priva di aggiunte di glutine e altri miglioratori.***

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). Il MULINO 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 della farina avvengono esclusivamente presso il MULINO MARINO FELICE S.R.L.

CONFEZIONE: Sacchi di carta da 1000 g, 5 Kg, 10 Kg, 25 Kg, idonei al contatto con sostanze alimentari del tipo V° (Merce soggetta a calo naturale di peso)

CONSERVAZIONE: Vedi scheda allegata.

DATA DI SCADENZA E TMC: 12 mesi circa

Caratteristiche sensoriali

| | |
|--------------------|---|
| Colore | Ambrato |
| Consistenza | Tipica con falde di crusca e tegumenti intermedi del chicco di grano |
| Odore | Tipico della farina di grano, esente da odori anomali (muffe,fermentato, ecc) |
| Sapore | Tipico, non rancido, sano, gradevole. |

| Caratteristiche chimico- fisiche | VALORI RILEVATI CON L'ULTIMA ANALISI | VALORI LIMITE AZIENDA | FREQUENZA ANALITICA |
|----------------------------------|--------------------------------------|-----------------------|---------------------|
| Umidità | 15.50 (max) | 15.50 (max) | Lotto |
| Proteine | 14.00 | 13.0 – 15.00 | Lotto |
| Assorbimento | 59.50 | 58.00 – 62.00 | Lotto |

Valori determinati con strumenti contr. con circuito AGER ESETEK e BIPEA - (Alveografo- F.N- Installab NIR 600)

| | | | |
|---------------------------------|---------------------|---------------------|-------|
| 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 |

Caratteristiche microbiologiche

| Caratteristiche microbiologiche | VALORI RILEVATI CON L'ULTIMA ANALISI | VALORI LIMITE AZIENDA | FREQUENZA ANALITICA |
|---------------------------------|--------------------------------------|-----------------------|---------------------|
| Coliformi totali | 50 | < 1000 ufc/g | Semestrale |
| Enterobatteri | 0 | < 100 ufc/g | Semestrale |
| Salmonella spp. | Assente / 25g | Assente / 25g | Semestrale |

**Controllo qualità
Dot. Fausto Marino**

FARINE ALTERNATIVE AL FRUMENTO MACINATE IN PUREZZA



BURATTO TIPO 2®
autentica farina
macinata
a pietra naturale

RIVENDITORE AUTORIZZATO



Controllato e certificato da:

