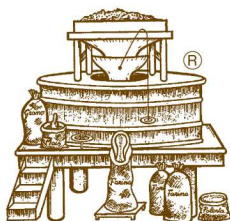


MULINO A PIETRA NATURALE DELLA LANGA

MARINO



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



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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**FARINA TIPO 00 BIO "SOFFIATA"
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

PRODUZIONE E USI: Farina prodotta da grani teneri biologici certificati, altamente selezionati e opportunamente miscelati per ottenere una farina adatta alla preparazione di **pane, pizza, 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.N.C. (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.N.C.

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	Bianco panna
Consistenza	Polvere impercettibile al tatto, leggermente coesiva,
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
Glutine	12.6	12.00 – 13.00	Lotto
Alveogramma	W	310– 340	Lotto
	P/L	0.50	0.45 0.55
Falling Number	300 sec.		Lotto
Proteine	14.8	14.00 – 16.00	Lotto
Assorbimento	59.00	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

	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:

