

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

info@mulinomarino.it

**GRANO SPEZZATO  
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

**MACINATA A PIETRA NATURALE**

**PRODUZIONE E USI:** prodotto ottenuto dalla macinazione a pietra naturale di un miscuglio di grano tenero biologico certificato ORIGINE ITALIA altamente selezionato e vagliato opportunamente. Si consiglia di aggiungere il grano spezzato dal 10% al 30% del totale della farina per le seguenti preparazioni: **rinfresco lievito madre, pane, pizza, focaccia TOTALMENTE INTEGRALE.**

**Si specifica che questo prodotto è privo di aggiunte di conservanti e di miglioratori.  
NON TRATTATO 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>	Ambrato
<b>Consistenza</b>	Tipica con falde di crusca e tegumenti intermedi del chicco di grano
<b>Odore</b>	Tipico della farina di grano, esente da odori anomali (muffe, fermentato, ecc)
<b>Sapore</b>	Tipico, non rancido, sano, gradevole.

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>	59.50	58.00-62.00	Lotto
<b>ProteineSS</b>	14.00	13.00-15.00	Lotto
<b>GlutineSS</b>	12.50		Lotto
<b>W</b>			Lotto
<b>P/L</b>			Lotto

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

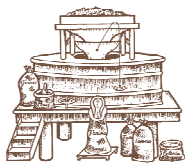
<b>Aflatossine B1, B2, G1, G2</b>	< 0.05 ufc/g	2µg/Kg	Lotto
<b>Aflatossine B1</b>	< 0.05 ufc/g	2µg/Kg	Lotto
<b>Ocratossina A</b>	< 0.1 ufc/g	3µg/Kg	Lotto
<b>Pesticidi</b>	Assenti		Lotto
<b>Filth Test</b>	n.r. unità / 100 gr	n.r. unità / 100 gr	Lotto

**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  
Dot. Fausto Marino**

**MULINO**  
**MARINO**



**MARINO FELICE S.R.L.**

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

*info@mulinomarino.it*

---

*Marino Felice*

**VALORI NUTRIZIONALI UE:**

<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100g di prodotto</b>		
Energia	1423/336	kJ/kcal
Grassi	1,74	g
- di cui acidi grassi saturi	0,301	g
Carboidrati	62,01	g
- di cui zuccheri	2,97	g
Fibre	8,58	g
Proteine	13,89	g
Sodio	0,03	g
Sale	0,01	g

**MULINOMARINO.IT**

**ENKIR®**

**MARINO FELICE S.R.L.**

Iscrizione C.C.I.A.A. Cuneo - Reg. Ditte n. 112685  
Tribunale di Alba, registro sociale n. 1561  
P.IVA e C.F. 00608690046 | Cod. Intra IT00608690046

prodotti controllati e certificati da:

