



**PRODUZIONE E USI:** farina ottenuta dalla macinazione a cilindri con mulino Buhler Antares Plus (a controllo della temperatura e della granulometria ad ogni passaggio) di un miscuglio di grano tenero biologico certificato origine ITALIA altamente selezionato e vagliato.

Questa farina è adatta alla preparazione di **pane, focacce, pizze ad impasto diretto, grissini, biscotti, frolle, pan di Spagna e tutta la pasticceria da credenza.**

**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>	Bianco panna
<b>Consistenza</b>	Polvere impercettibile al tatto, leggermente coesiva.
<b>Odore</b>	Tipico della farina di grano tenero, esente da odori anomali (muffe, fermentato, ecc)
<b>Sapore</b>	Tipico, non rancido, sano, gradevole, di 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>	54		Lotto
<b>ProteineSS</b>	11.90		Lotto
<b>GlutineSS</b>	10.00		Lotto
<b>W</b>	250	230-260	Lotto
<b>P/L</b>	0.50	0.40-0.65	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	VALORI 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**



*Marino Felice*

VALORI NUTRIZIONALI UE:

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100g di prodotto		
Energia	1453/343	kJ/kcal
Grassi	1,2	g
- di cui acidi grassi saturi	0,23	g
Carboidrati	69,3	g
- di cui zuccheri	2,73	g
Fibre	3,5	g
Proteine	11,90	g
Sodio	<0,005	g
Sale	<0,04	g

VALORI NUTRIZIONALI USA:

Nutrition Facts	
... servings per container	
Serving size <b>3.53 oz (100 g)</b>	
<b>Amount Per Serving</b>	
<b>Calories</b>	<b>337</b>
	% Daily Value*
<b>Total Fat</b> 1.4 g	2%
Saturated Fat 0.2 g	1%
Trans Fat 0 g	
<b>Cholesterol</b> 0 mg	0%
<b>Sodium</b> 2 mg	0.1%
<b>Total Carbohydrate</b> 70g	23%
Dietary Fiber 2.5 g	10%
Sugars 0.3 g	
Includes 0 g Added Sugars	0%
<b>Proteins</b> 11 g	
Vitamin D 0 mcg	0%
Calcium 0 mg	1%
Iron 0 mg	5%
Potassium 0 mg	8%
* 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.	