



Giulio Felice

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 origine ITALIA altamente selezionato e vagliato.

**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

Colore	Marrone/giallo/bianco
Consistenza	Tipica della farina semi integrale falde di crusca e tegumenti del chicco puliti – leggermente semolosa.
Odore	Tipico della farina semi integrale con tegumenti vivi, esente da odori anomali (muffe, fermentato, ecc)
Sapore	Tipico, non rancido, sano, gradevole, di chicco vivo.

Caratteristiche chimico - fisiche	VALORI RILEVATI CON L'ULTIMA ANALISI	VALORI LIMITE	FREQUENZA ANALITICA
Umidità	15.50 (max)	15.50 (max)	Lotto
Falling Number	300 sec.		Lotto
Assorbimento	52.00		Lotto
ProteineSS	11.90	12.00 (max)	Lotto
GlutineSS	9		Lotto
W	180		Lotto
P/L	0.35		Lotto

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

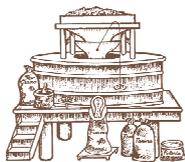
Aflatossine B1, B2, G1, G2	< 0.05 ufc/g	2µg/Kg	Lotto
Aflatossine B1	< 0.05 ufc/g	2µg/Kg	Lotto
Ocratossina A	< 0.1 ufc/g	3µg/Kg	Lotto
Pesticidi	Assenti		Lotto
Filth Test	n.r. unità / 100 gr	n.r. unità / 100 gr	Lotto

OGM: NEGATIVO

Caratteristiche microbiologiche	VALORI RILEVATI CON L'ULTIMA ANALISI	VALORI 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
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

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	11,9	g
Sodio	<0,005	g
Sale	<0,04	g

VALORI NUTRIZIONALI USA:

Nutrition Facts	
... servings per container	
Serving size 3.53 oz (100 g)	
Amount Per Serving	
Calories	337
% Daily Value*	
Total Fat 1.4 g	2%
Saturated Fat 0.2 g	1%
Trans Fat 0 g	
Cholesterol 0 mg	0%
Sodium 2 mg	0.1%
Total Carbohydrate 70g	23%
Dietary Fiber 2.5 g	10%
Sugars 0.3 g	
Includes 0 g Added Sugars	0%
Proteins 11 g	
Vitamin D 0 mcg	0%
Calcium 0 mg	1%
Iron 3.6 mg	5%
Potassium 0 mg	0%
* 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.	

MULINOMARINO.it



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 I Cod. Intra IT00608690046

prodotti controllati e certificati da:

