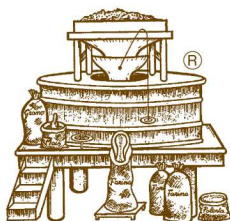


MULINO A PIETRA NATURALE DELLA LANGA

**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 0 BIO "E"  
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**

<b>Colore</b>	Bianco panna
<b>Consistenza</b>	Polvere impercettibile al tatto, leggermente coesiva,
<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 AZIENDA	FREQUENZA ANALITICA
<b>Umidità</b>	15.50 (max)	15.50 (max)	Lotto
<b>Glutine</b>	11.3	11.00 – 11.50	Lotto
<b>Alveogramma</b>	<b>W</b>	280– 310	Lotto
	<b>P/L</b>	0.50	0.40 0.55
<b>Falling Number</b>	300 sec.		Lotto
<b>Proteine</b>	13.50	12.00 – 13.50	Lotto
<b>Assorbimento</b>	57.9	57 – 62	Lotto

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

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

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 / 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:

