

PRODUZIONE E USI: farina ottenuta dalla macinazione con mulini a pietra naturale di grano saraceno biologico certificato
ORIGINE: ITALIA altamente selezionato e vagliato opportunamente per ottenere una farina adatta alla preparazioni di crepes, pasta (es.pizzoccheri), polenta e piadine.

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.

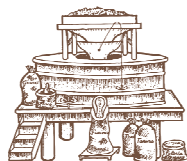
ALLERGENE: TRACCE DI GLUTINE, TRACCE DI SOIA, TRACCE DI SENAPE

Careatteristiche sensoriali

Colore	Grigio con falde marroni di crusca tipica
Consistenza	Tipica della farina macinata a pietra naturale francese; con germe vivo.
Odore	Tipico della farina macinata a pietra naturale francese; con germe vivo, esente da odori anomali (muffe, fermentato, ecc)
Sapore	Tipico, non rancido, sano, gradevole, di germe del chicco vivo.

Caratteristiche chimico - fisiche	VALORI RILEVATI CON L'ULTIMA ANALISI	VALORI LIMITE	FREQUENZA ANALITICA
Umidità	15.50 (max)	15.50 (max)	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	VALORE 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
Dott. Fausto Marino**



Marino Felice

VALORI NUTRIZIONALI UE:

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100g di prodotto		
Energia	1464/346	kJ/kcal
Grassi	2,9	g
- di cui acidi grassi saturi	0,6	g
Carboidrati	65	g
- di cui zuccheri	2,8	g
Fibre	6,0	g
Proteine	12	g
Sodio	0,02	g
Sale	0,04	g

VALORI NUTRIZIONALI USA:

Nutrition Facts	
... servings per container	
Serving size 3.53 oz (100 g)	
Amount Per Serving	
Calories	360
	% Daily Value*
Total Fat 3.0 g	4%
Saturated Fat 0.5 g	3%
Trans Fat 0 g	
Cholesterol 0 mg	0%
Sodium 15 mg	1%
Total Carbohydrate 71 g	26%
Dietary Fiber 6 g	21%
Sugars 3 g	
Includes 0 g Added Sugars	0%
Proteins 12 g	
Vitamin D 0 mcg	0%
Calcium 87 mg	6%
Iron 4.6 mg	26%
Potassium 480 mg	10%
* 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.	