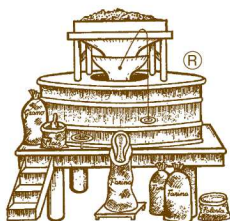


MULINO A PIETRA NATURALE DELLA LANGA

**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 "MANITOBA"  
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

**PRODUZIONE E USI:** Farina prodotta da grani teneri biologici superiori certificati, altamente selezionati e opportunamente miscelati per ottenere una farina adatta alla preparazione di **prodotti ad alta lievitazione come dolci della tradizione (panettone, pandoro, colomba) brioches, croissants, pasticcini, pane, pizza, focaccia e pasta sfoglia.**

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>                   | 13.50                                | 13.00 – 14.00         | Lotto               |
| <b>Alveogramma</b>               | <b>W</b>                             | 380– 420              | Lotto               |
|                                  | <b>P/L</b>                           | 0.60                  | 0.55 0.70           |
| <b>Falling Number</b>            | 300 sec.                             |                       | Lotto               |
| <b>Proteine</b>                  | 15.50                                | 15.00 – 16.00         | Lotto               |
| <b>Assorbimento</b>              | 60.00                                | 58.00 – 62.00         | 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:

