



MARINO FELICE S.R.L. **SCHEDA TECNICA PRODOTTO** 'Rev. 01 del 28/01/2025'

Via Caduti per la Patria, 41
12054 I Cossano Belbo (CN)
t. +39 0141 88129

info@mulinomarino.it

FARINA BIOLOGICA DI GRANO TENERO TIPO 2
"BURATTO PASTICCERIA"
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

MACINATA A PIETRA NATURALE

Marino Felice

PRODUZIONE E USI: farina ottenuta dalla macinazione con mulini a pietra naturale di un miscuglio di grano tenero biologico certificato ORIGINE: ITALIA altamente selezionato e vagliato opportunamente per ottenere una farina adatta alla alla preparazione di **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 ideali 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	Bianco panna
Consistenza	Polvere impercettibile al tatto, leggermente coesiva.
Odore	Tipico della farina di grano tenero, 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	54		Lotto
ProteineSS	11		Lotto
GlutineSS	10.00		Lotto
W	180	200	Lotto
P/L	0.50	0.40-0.65	Lotto

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

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

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

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 | Cod. Intra IT00608690046

prodotti controllati e certificati da:





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 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 70 g		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 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.		