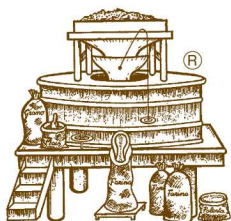


MULINO A PIETRA NATURALE
DELLA LANGA

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 2 DI GRANO TENERO
"BURATTO"
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

MACINATA A PIETRA NATURALE

PRODUZIONE E USI: Farina macinata a pietra naturale 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

Colore	Biondo
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 AZIENDA	FREQUENZA ANALITICA
Umidità		15.50 (max)	15.50 (max)	Lotto
Glutine		12.8	12.00 – 13.00	Lotto
Alveogramma	W	280	270– 290	Lotto
	P/L	0.60	0.55 0.65	Lotto
Falling Number		300 sec.		Lotto
Proteine		15.1	14.50 – 15.50	Lotto
Assorbimento		58.30	58.00 – 62.00	Lotto

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

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	VALORI LIMITE AZIENDA	FREQUENZA ANALITICA
Coliformi totali	50	< 1000 ufc/g	Semestrale
Enterobatteri	0	< 100 ufc/g	Semestrale
Salmonella spp.	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:

