MULINO A PIETRA NATURALE DELLA LANGA
MARINO

...prepara provviste...
la farina midollo dei forti,
negli otri ben cuciti...
Omero

dal 1956

IL MULINO MARINO F. SNC · H.A.C.C.P. · Ha implementato il manuale H.A.C.C.P. n. D.L. vo 852/04

SPECIALITÀ: CEREALI BIOLOGICI MACINATI A PIETRA NATURALE

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

FARINA DI MAIS INTEGRALE "Meira" GROSSA E FINE

(ottofile e altre pregiate varietà)

DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

MACINATA A PIETRA NATURALE

PRODUZIONE E USI: farina ***macinata a pietra naturale*** ottenuta dalla macinazione di Mais "Meira" biologico certificato e altamente selezionato.
Questa farina è adatta alla preparazione di ***polenta, dolci di mais, biscotti di meliga, sbrisolona, impanature e fritti.***
POLENTA MAIS FINE: COTTURA 90'
POLENTA MAIS GROSSA COTTURA 120'
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.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 della farina avvengono esclusivamente presso il MULINO MARINO FELICE S.R.L.
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	Giallo con falde di crusca rosse
Consistenza	Tipica della farina di mais integrale macinata a pietra naturale francese.
Odore	Tipico della farina macinata a pietra naturale francese; con crusca rossa e 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

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

OGM: NEGATIVO

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
Dott. Fausto Marino

MARINO FELICE s.n.c. di Marino Ferdinando e Flavio – Via Caduti per la Patria, 41 – 12054 Cossano Belbo (CN) - ITALIA – Tel. e Fax 0141 88129 – info@mulinomarino.it - www.mulinomarino.it
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