

MULINO SOBRINO SNC di Renzo Sobrino e C.
Via Roma, 108 – 12064 LA MORRA (CN)

FARINA DI KAMUT® INTREGRALE

SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO FINITO AGGIORNATA AL 27/02/17

1) Descrizione: farina prodotta dalla macinazione su macina in pietra del kamut® originale
Biologico Non UE

2) Caratteristiche chimico/fisiche

| | | |
|------------|--------|---|
| Umidità: | 13% | sul tal quale |
| Ceneri: | 1.80 % | sul secco |
| Proteine | 16% | sul secco |
| Alveografo | W | valore non identificabile sul tal quale |
| | P/L | “ “ |

3) Caratteristiche imballo

| | |
|-----------|---|
| Imballo: | sacco di carta da kg. 5, 10, 25. |
| Sacco: | sacco carta 2 fogli interno avana, esterno bianco |
| Chiusura: | chiusura con cucitrice a filato. |
| Durata: | sei mesi circa in ambiente areato e asciutto |

4) Destinazione d'uso: panificazione, pizza, pasta, prodotti dolciari.

5) Autorizzazioni: licenza di macinazione 426/105 C.C.I.A.A. CUNEO

6) Certificazione ICEA Conf. al Reg. CE 834/07 e Reg CE 889/08
IT BIO 006 I 1418

Prodotta in un mulino che lavora altre tipologie di cereali