

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