



Cerealia

Molino Fiocchi Molini Saini Molino Seragni



Farina di grano tenero

BiscoBio

Ed. n.1 del 01.05.2013

Descrizione

DEFINIZIONE: Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del Frumento Tenero (*Triticum aestivum*) proveniente da agricoltura biologica, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità (L 580/1967; DPR 187/2001 e succ.; Reg CE 834/2007, Reg CE 889/2008 e succ).

USO: Adatta per la produzione di biscotti, pasta frolla e schiacciatine.

Caratteristiche chimico-fisiche

Parametri	Unità di misura	Valore	Tolleranza	Metodo di riferimento
Umidità:	%	15,50	MAX	ISO 712
Ceneri:	% su secco	Tipo "0" 0,65	MAX	UNI ISO 2171
Proteine:	% su secco	11,0	MIN	DM 23.07.94
Glutine:	% su secco	9,0	MIN	Metodo Interno
Falling Number:	secondi	250	MIN	ISO 3093
W alveografico:	E -4Joule	150	± 20	ISO 5530-4
P/L alveografico:		0,55	± 15	ISO 5530-4
Assorbimento:	%	51	MIN	ISO 5530-1

Caratteristiche igienico-sanitarie

Sono adottate tutte le misure necessarie per garantire la sicurezza, l'integrità e la salubrità della farina secondo i principi basati sull'HACCP (Reg. 852/2004/CE).

LOTTO	Numero univoco e progressivo a base annuale, indicato sul sacco e sui documenti accompagnatori.
SCADENZA	12 mesi dalla data di produzione
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco, areato ed asciutto
TRASPORTO	Confezionata in sacchi conformi alla normativa vigente. (D.M. 21.3.1973 e successivi) e identificati secondo quanto previsto dai Reg CE 834/07 e Reg CE 889/08 (Linee guida ICEA L.0501).

Valori nutrizionali (per 100g di prodotto)

Valore Energetico: 340 Kcal	Carboidrati: 69 g
Proteine: 11,0%	Grassi: 1,2 g



Sede legale
Via Bettolino 2
20098 San Giuliano Milanese (MI)
tel. 02 9841269 - fax 02 98491629



Sede amministrativa
Viale Monte Grappa 2
26027 Rivolta D'Adda (CR)
tel. 0363 377111 - fax 0363 377150



Cerealia SpA
Capitale Sociale € 2.000.000 i.v.
C.F. e P.Iva. 08044270968
REA: MI - 1999598



Cerealia

Molino Fiocchi Molini Saini Molino Seragni



Farina di grano tenero

ForzaBio

Ed. n.1 del 01.05.2013

Descrizione

DEFINIZIONE: Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del frumento tenero (*Triticum aestivum*) proveniente da agricoltura biologica, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità (L 580/1967; DPR 187/2001 e succ.; Reg CE 834/2007, Reg CE 889/2008 e succ)

USO: Adatta per la produzione di pane soffiato e per lunghe lievitazioni.

Caratteristiche chimico-fisiche

Parametri	Unità di misura	Valore	Tolleranza	Metodo di riferimento
Umidità:	%	15,50	MAX	ISO 712
Ceneri:	% su secco	Tipo "0" 0,65	MAX	UNI ISO 2171
Proteine:	% su secco	12,5	MIN	DM 23.07.94
Glutine:	% su secco	10	MIN	Metodo Interno
Falling Number:	secondi	250	MIN	ISO 3093
W alveografico:	E -4Joule	330	± 30	ISO 5530-4
P/L alveografico:		0,65	± 15	ISO 5530-4
Assorbimento:	%	57	MIN	ISO 5530-1
Stabilità (C.D.):	minuti	13	MIN	ISO 5530-1

Caratteristiche igienico-sanitarie

Sono adottate tutte le misure necessarie per garantire la sicurezza, l'integrità e la salubrità della farina secondo i principi basati sull'HACCP (Reg. 852/2004/CE).

LOTTO	Numero univoco e progressivo a base annuale, indicato sul sacco e sui documenti accompagnatori.
SCADENZA	12 mesi dalla data di produzione
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco, areato ed asciutto
TRASPORTO	Confezionata in sacchi conformi alla normativa vigente. (D.M. 21.3.1973 e successivi) e identificati secondo quanto previsto dai Reg CE 834/07 e Reg CE 889/08 (Linee guida ICEA L.0501).

Valori nutrizionali (per 100g di prodotto)

Valore Energetico: 340 Kcal	Carboidrati: 69 g
Proteine: 13,0%	Grassi: 1,2 g



Sede legale
Via Bettolino 2
20098 San Giuliano Milanese (MI)
tel. 02 9841269 - fax 02 98491629



Sede amministrativa
Viale Monte Grappa 2
26027 Rivolta D'Adda (CR)
tel. 0363 377111 - fax 0363 377150



Cerealia SpA
Capitale Sociale € 2.000.000 i.v.
C.F. e P.Iva. 08044270968
REA: MI - 1999598



Cerealia

Molino Fiocchi Molini Saini Molino Seragni



Farina di grano khorasan

Kamut®

Ed. n.1 del 01.03.2014

Descrizione

DEFINIZIONE: Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano khorasan a marchio Kamut® (*Triticum turgidum ssp. Turanicum*) proveniente da agricoltura biologica, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità (L 580/di noce ed è leggermente più dolce rispetto alla farina comune).

Caratteristiche Chimico-Fisiche

Parametri	Unità di misura	Valore	Tolleranza	Metodo di riferimento
Umidità:	%	15,50	MAX	ISO 712
Ceneri:	% su secco	1,1	MED	UNI ISO 2171
Proteine:	% su secco	13,0	MIN	DM 23.07.94
Assorbimento:	%	60	MIN	ISO 5530-1

Caratteristiche igienico-sanitarie

Sono adottate tutte le misure necessarie per garantire la sicurezza, l'integrità e la salubrità della farina secondo i principi basati sull'HACCP (Reg. 852/2004/CE).

LOTTO	Numero univoco e progressivo a base annuale, indicato sul sacco e sui documenti accompagnatori.
SCADENZA	12 mesi dalla data di produzione
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco, areato ed asciutto
TRASPORTO	Confezionata in sacchi conformi alla normativa vigente. (D.M. 21.3.1973 e successivi) e identificati secondo quanto previsto dai Reg CE 834/07 e Reg CE 889/08.

Valori Nutrizionali Medi (per 100g di prodotto)

Proteine: 14 g	Energia: 359 kcal
Carboidrati: 70 g	Energia: 1,503 kjoule
Fibre: 4 g	Grassi: 1,5 g

La farina di khorasan KAMUT® è ricca di Zinco e Magnesio e Selenio. Quest'ultimo è un minerale dalle notevoli proprietà antiossidanti che prevengono l'invecchiamento cellulare. Il grano khorasan KAMUT® contiene inoltre un'alta percentuale di lipidi, che producono per il corpo più energia dei carboidrati, e per questo può essere definito un "cereale molto energetico". Poiché contiene glutine, il grano khorasan KAMUT® non è adatto a chi soffre di celiachia.



Sede legale
Via Bettolino 2
20098 San Giuliano Milanese (MI)
tel. 02 9841269 - fax 02 98491629



Sede amministrativa
Viale Monte Grappa 2
26027 Rivolta D'Adda (CR)
tel. 0363 377111 - fax 0363 377150



Cerealia SpA
Capitale Sociale € 2.000.000 i.v.
C.F. e P.Iva. 08044270968
REA: MI - 1999598



Cerealia

Molino Fiocchi Molini Saini Molino Seragni



Farina di grano tenero

MultiBio

Ed. n.1 del 01.05.2013

Descrizione

DEFINIZIONE: Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del frumento tenero (*Triticum aestivum*) proveniente da agricoltura biologica, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità (L 580/1967; DPR 187/2001 e succ.; Reg CE 834/2007, Reg CE 889/2008 e succ)

USO: Adatta per la produzione di pane con impasti diretti.

Caratteristiche chimico-fisiche

Parametri	Unità di misura	Valore	Tolleranza	Metodo di riferimento
Umidità:	%	15,50	MAX	ISO 712
Ceneri:	% su secco	Tipo "0" 0,65	MAX	UNI ISO 2171
Proteine:	% su secco	11,0	MIN	DM 23.07.94
Glutine:	% su secco	9,0	MIN	Metodo Interno
Falling Number:	secondi	250	MIN	ISO 3093
W alveografico:	E -4Joule	220	± 20	ISO 5530-4
P/L alveografico:		0,55	± 15	ISO 5530-4
Assorbimento:	%	54	MIN	ISO 5530-1
Stabilità (C.D.):	minuti	6	MIN	ISO 5530-1

Caratteristiche igienico-sanitarie

Sono adottate tutte le misure necessarie per garantire la sicurezza, l'integrità e la salubrità della farina secondo i principi basati sull'HACCP (Reg. 852/2004/CE).

LOTTO	Numero univoco e progressivo a base annuale, indicato sul sacco e sui documenti accompagnatori.
SCADENZA	12 mesi dalla data di produzione
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco, areato ed asciutto
TRASPORTO	Confezionata in sacchi conformi alla normativa vigente. (D.M. 21.3.1973 e successivi) e identificati secondo quanto previsto dai Reg CE 834/07 e Reg CE 889/08 (Linee guida ICEA L.0501).

Valori nutrizionali (per 100g di prodotto)

Valore Energetico: 340 Kcal	Carboidrati: 69 g
Proteine: 11,5%	Grassi: 1,2 g



Sede legale
Via Bettolino 2
20098 San Giuliano Milanese (MI)
tel. 02 9841269 - fax 02 98491629



Sede amministrativa
Viale Monte Grappa 2
26027 Rivolta D'Adda (CR)
tel. 0363 377111 - fax 0363 377150



Cerealia SpA
Capitale Sociale € 2.000.000 i.v.
C.F. e P.Iva. 08044270968
REA: MI - 1999598