

SCHEDA TECNICA

LINEA ROSSA



Di Mino s.r.l.

Via Don Bosco, 105 – 93017 San Cataldo (CL)

Tel. 0934 571493 – Fax. 0934 586494

P. IVA 01530130853

info@molinodimino.it – amministrazione@molinodimino.it

www.molinodimino.it

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	MIN	MAX
UMIDITÀ MAX	15.50 %	
CENERI % SU S.S.:	0,88	
PROTEINE:	11,50	11,80
FALLING NUMBER	540	± 25
W	180	200
ASSORBIMENTO	60 %	

CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE (FILTH TEST)

SU PRODOTTO FINITO

DESCRIZIONE	VALORI LIMITE
FRAMMENTI DI: RODITORI	MENO DI UN PELO/50GR.
FRAMMENTI DI: ACARI	MENO DI 50 FRAMMENTI/50GR.
FRAMMENTI DI: INSETTI	MENO DI 75 FRAMMENTI/50GR.

FARINA PRODOTTA SOLO ED ESCLUSIVAMENTE CON GRANI
DURI SICILIANI AL 100%.



VALORI NUTRIZIONALI

DESCRIZIONE	VALORI
ENERGIA (KJ/KCAL)	351/1.487
GRASSI (G)	1,5
ACIDI GRASSI SATURI (G)	0,3
CARBOIDRATI	70,8
ZUCCHERI (G)	1,5
FIBRE (G)	3,0
PROTEINE (G)	12,0
SALE (G)	0,003

CONFORME ALLE NORMATIVE VIGENTI ITALIANE E COMUNITARIE

CONFEZIONAMENTO: SACCHI DI CARTA 25 KG

SCADENZA: 6 MESI (DA CONSERVARSÌ IN UN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO, NON OLTRE I 20°)