

FARINES

BLES

DESTINATIONS

(exemples)

Farine de "grau"

Blés de force français ou étrangers

Pains de "grau"
Pâtes levées "riches"

Farine de force

Blés de force
Blés correcteursPanifications méthodes
spéciales - Viennoiserie - Feuilletage

Farines courantes

Blés de pays (V.R.M.*)

Panification courante
et "bases" de pâtisserieFarines biscuitières
ou pâtisseries

Blés "biscuitiers"

Biscuits "secs"
Pâtes "jaunes" - Génoises

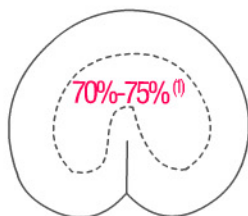
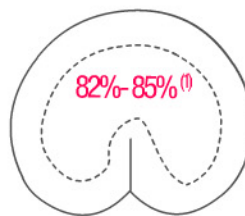
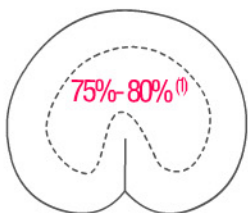
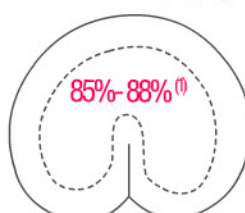
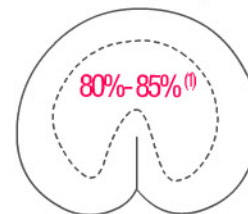
Farines spéciales

Blés de pays
(V.R.M.* ou de force)Pains bis
CompletsFarines
et préparations pour...Blés de pays (V.R.M.*)
Blés de force
Blés correcteursPanification
Viennoiserie - Pâtisserie
Cuisine

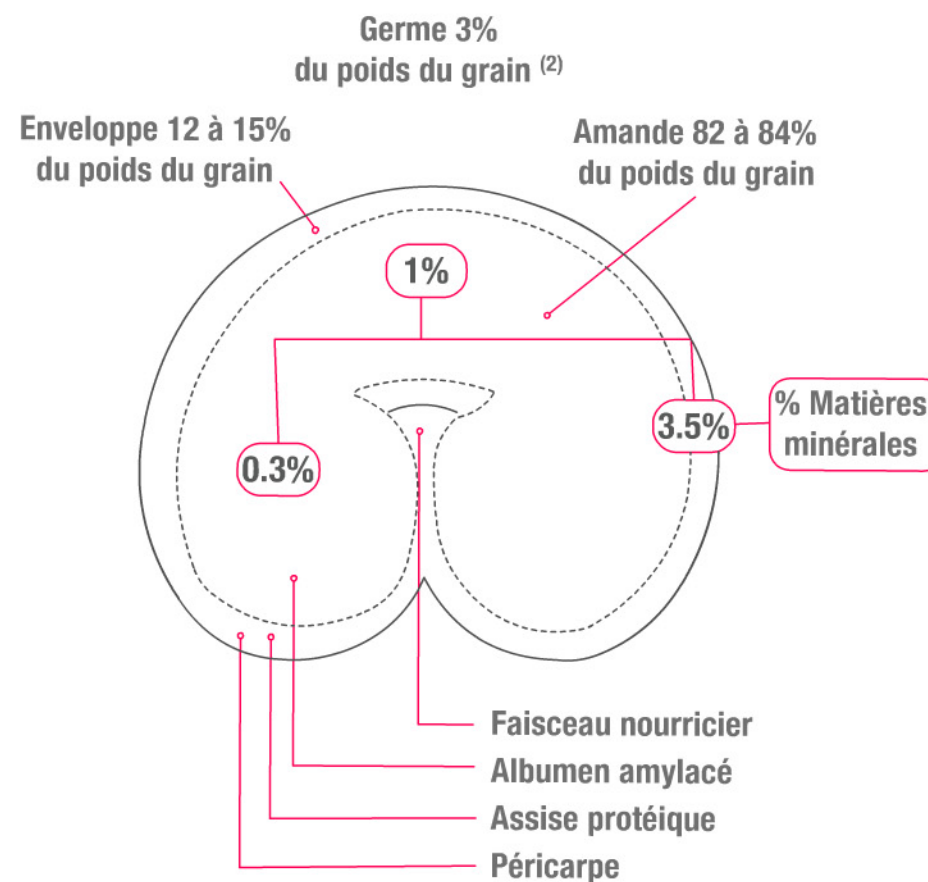
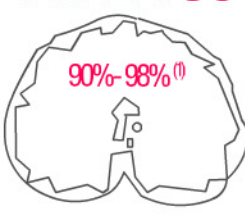
* V.R.M.: variétés recommandées pour la meunerie

CENDRES TYPE 45

< 0.50%

**CENDRES TYPE 80**0.75%
à 0.90%**TYPE 55**0.50%
à 0.60%**TYPE 110**1.00%
à 1.20%**TYPE 65**0.62%
à 0.75%**TYPE 150**

> 1.40%



(1) Les chiffres (%) portés au centre du schéma de chaque type correspondant au taux d'extraction approximatif des mêmes types

(2) Le germe ne figure pas sur ce schéma mais intervient dans le pourcentage de cendres, principalement des farines à taux d'extraction élevé.

EAU < OU = 16%

MATIERES MINERALES 0.5 à 1.0%

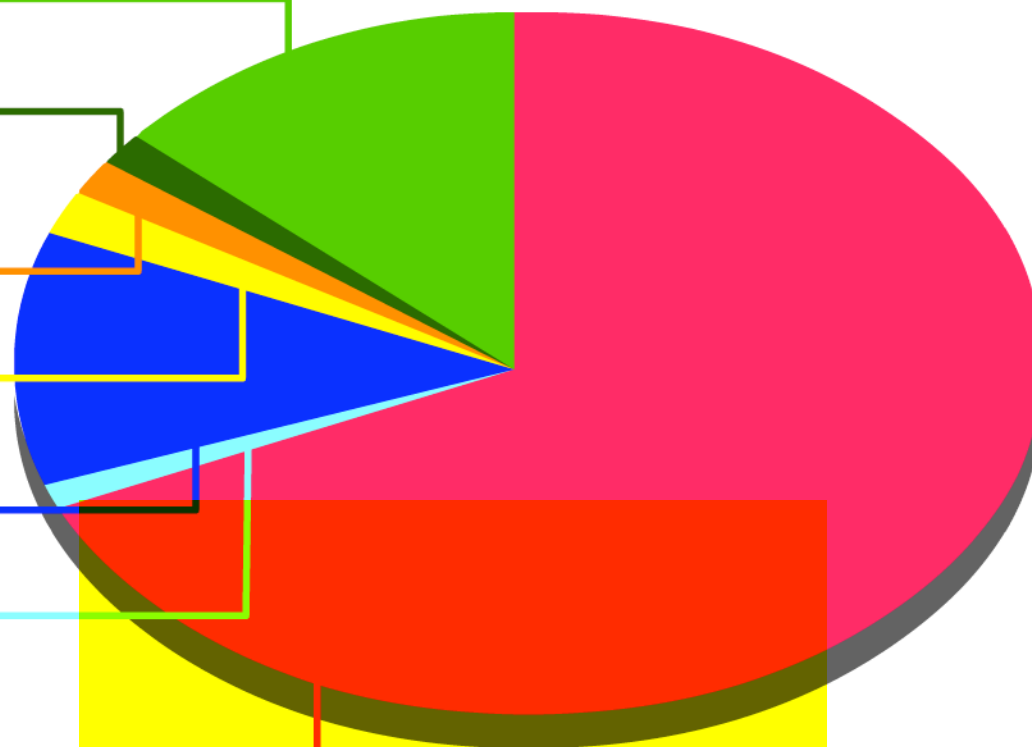
SUCRES REDUCTEURS
ET NON REDUCTEURS 1 à 2%

MATIERES GRASSES 1 à 2%

PROTEINES 8 à 14%

HEMICELLULOSES 1.5 à 2%

AMIDON 70 à 75%



LES COMPOSANTS DE BASE**Dose maximale**
(% de la farine)**Référence**
réglementaire

Farine de fève	2,0%	ar. 23.10.54
Farine de soja	0,5%	ar.12.09.86
Gluten vital de blé	Q.S.	ar.18.06.69
Farine de blé malté	0,3%	Cir. OC 4983 du 31.07.63

LES ADDITIFS & AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES**Dose maximale****Référence**
réglementaire

Acide ascorbique (E300)	300 mg/kg	ar.21.05.53 cir. du 17.06.74
Alpha-amylases		ar.15.03.83 J.O. du 07.04.83
Hémicellulases	Q.S.*	ar.18.08.94 J.O. du 11.09.94
Glucose oxydase		ar. en préparation

* Q.S.: Quantum Satis, c'est à dire dose strictement nécessaire