




**ACTUALITÉS** **P2**

**Utilisation  
des additifs : les nouvelles  
autorisations**



**PRODUIT PHARE** **P3**

**Les pains  
spéciaux**

## QUI SOMMES-NOUS

Créé en 1965, le SYFAB, Syndicat national des fabricants de produits intermédiaires pour boulangerie, pâtisserie et biscuiterie, est l'organisation professionnelle qui représente les producteurs de produits intermédiaires pour la boulangerie-pâtisserie en France.

Le travail du SYFAB s'appuie sur quatre permanents chargés d'animer et d'organiser les services aux adhérents. Le conseil d'administration oriente les actions du syndicat. Une commission technique étudie les questions techniques et réglementaires et propose des voies d'actions au conseil d'administration. Enfin, une commission marketing et communication élabore la stratégie de communication et la propose au conseil d'administration.

## NOUS CONTACTER

SYFAB - 66, rue La Boétie, 75008 PARIS

Tél : 01 82 73 00 67

E-mail : [syfab@fncg.fr](mailto:syfab@fncg.fr) / [www.syfab.fr](http://www.syfab.fr)



**QUESTION-RÉPONSE** **P4**

**Quels sont les critères  
d'hygiène à respecter  
pour la fabrication  
de la crème pâtissière ?**



**ZOOM SUR** **P5**

**Les préparations  
pour produits  
de boulangerie**

## A PARAÎTRE DANS LE PROCHAIN NUMÉRO

- ➔ Actualités - Les allégations nutritionnelles et de santé
- ➔ Produit phare - Le praliné
- ➔ Question-réponse - Comment améliorer la croûte de ma baguette ?
- ➔ Zoom sur - Les conservateurs

# UTILISATION DES ADDITIFS : LES NOUVELLES AUTORISATIONS

**En matière d'additifs, il est des règles à respecter. Or, celles-ci sont régulièrement mises à jour. Petit point sur les dernières évolutions du règlement qui fixe la liste des additifs autorisés par catégorie de denrées alimentaires.**

1333/2008. Tel est le numéro du règlement européen sur les additifs, qui regroupe en un seul acte législatif tous les types d'additifs alimentaires, y compris les colorants et les édulcorants. Ce règlement comprend trois annexes dont l'annexe I qui définit les différentes catégories fonctionnelles d'additifs alimentaires (édulcorants, colorants, conservateurs, anti-oxydants, supports, acidifiants, correcteurs d'acidité, anti-agglomérants, antimoussants, agents de charge, etc.), tandis que l'annexe II fixe la liste des additifs autorisés par catégorie de denrées alimentaires. Cette annexe II publiée en novembre

L'additif alimentaire est ajouté aux denrées alimentaires dans un but technologique.

2011 sous la forme du règlement (UE) n°1129/2011 est régulièrement mise à jour, en fonction des nouvelles données disponibles sur les additifs.

## DE NOUVELLES AUTORISATIONS

En particulier, on note les nouveautés suivantes par rapport à la publication initiale de 2011 :

- la gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique vient d'être autorisée en septembre 2013 comme émulsifiant, avec le numéro E423. L'E423 est autorisé à hauteur de 10 000 ppm dans la catégorie 5.4 « *Décorations, enrobages et fourrages* », pour les glaçages sucrés uniquement. Règlement (UE) n°817/2013 du 28 août 2013.

- Le diacétate de potassium est désormais autorisé dans certains produits de boulangerie, et peut être utilisé dans les mêmes conditions (ici *Quantum Satis*) que l'acétate de potassium E261. Règlement (UE) n°25/2013 du 17 janvier 2013.

- Le sirop de polyglycitol (E964) est autorisé dans la catégorie 7.2 « *Produits de boulangerie fine* » à valeur énergétique élevée ou sans sucres ajoutés. La dose maximale d'emploi est fixée à 300 000 ppm. Règlement (UE) n°1049/2012 du 8 novembre 2012.

## DU CHANGEMENT POUR LES ADDITIFS CONTENANT DE L'ALUMINIUM

Le règlement (UE) n°380/2012 publié en mai 2012 modifie les conditions d'utilisations et les quantités utilisées applicables aux additifs contenant de

l'aluminium, par exemple les laques aluminiques préparées à partir de colorants et l'E541 phosphate alumino-sodique. En particulier :

- les laques aluminiques préparées à partir des colorants E101 et E140 ne sont autorisées que jusqu'au 31 juillet 2014 ;

- les autres colorants peuvent être utilisés sous forme de laque (par exemple E104, E110 et E124), mais avec des quantités maximales fixées par catégorie de denrées alimentaires :

- pour les décorations et enrobages, la quantité est de 300 ppm ;

- pour les produits de boulangerie fine, seules les laques aluminiques provenant de l'E120 sont autorisées à une quantité maximale de 5 ppm.

- l'E541 ne sera plus autorisé dans les scones mais uniquement dans les génoises, à une dose de 400 ppm à partir du 1<sup>er</sup> février 2014.

## ADDITIF ALIMENTAIRE

Selon l'article 3 du règlement (UE) n°1333/2008, on appelle additif alimentaire toute substance habituellement non consommée comme aliment en soi et non utilisée comme ingrédient caractéristique dans l'alimentation, possédant ou non une valeur nutritive, et dont l'adjonction intentionnelle aux denrées alimentaires dans un but technologique, au stade de leur fabrication, transformation, préparation, traitement, conditionnement, transport ou entreposage, a pour effet, ou peut raisonnablement être estimée avoir pour effet, qu'elle devient elle-même ou que ses dérivés deviennent, directement ou indirectement, un composant de ces denrées alimentaires.



## PRODUIT PHARE

## BOULANGERIE

# LES PAINS SPÉCIAUX

**Piment d'Espelette, graines de sésame, tomate, olive, farine de châtaigne ou de sarrasin, etc. : de multiples ingrédients permettent de varier les plaisirs du pain, au fil des saisons et des envies. Car le consommateur d'aujourd'hui est avide de changements.**

Certes, les grands classiques tels que le pain de campagne ou la baguette restent les piliers des ventes en boulangerie. Pour autant, le client souhaite désormais se voir proposer des alternatives à ces piliers des étals, pour répondre à une envie de changement, à un moment de fête, à une saisonnalité, ou encore, à une idée de menu.

## PROPOSER DES IDÉES ET DES ALTERNATIVES

Les pains spéciaux répondent précisément à cette demande de variété et viennent compléter une offre qui reste malgré tout centrée sur des classiques. Objectif affiché : augmenter les ventes en brisant la monotonie. Cette gamme complémentaire peut s'articuler selon plusieurs axes. Ainsi, il est possible de proposer toute l'année des pains type 80 ou des multi-céréales, tandis que d'autres produits viendront compléter la gamme au rythme des saisons : une ciabatta parfumée au poivron, à la tomate et aux herbes de Provence sonnera l'heure des premiers barbecues estivaux, le pain aux figues ou aux raisins accompagnera le retour de l'automne, *etc.* Enfin, les fêtes, et notamment Noël, sont l'occasion de proposer des pains adaptés aux plats traditionnels :



pain de seigle pour les fruits de mer, pain aux châtaignes avec le chapon farci, pain aux noix pour sublimer certains fromages, *etc.*

D'autres tendances font actuellement recette auprès du consommateur. À commencer par la découverte du terroir, qui remet au goût du jour des saveurs passées ou des ingrédients oubliés. Chaque boulangerie devra alors savoir profiter de son propre terroir (olives de Nyons, piment d'Espelette, *etc.*) ou proposer des recettes invitant au voyage (pain aux graines de goji, au curry ou encore aux dattes pour des saveurs de Chine, d'Inde ou du Maghreb). Autre concept actuellement en vogue : la tendance bien-être, avec des pains riches en graines pour leurs fibres ou pour les acides gras oméga-3 lorsqu'il s'agit de graines de lin par exemple.

## LES SOLUTIONS TECHNIQUES

Pour faciliter la vie des fournils, les professionnels du secteur des ingrédients de boulangerie-viennoiserie-pâtisserie pro-

posent des prémixes ou des mixes, prêts à l'emploi ou non, pour pains spéciaux. Ces solutions clé en main permettent de gagner du temps en proposant une recette déjà pensée (fini les essais chronophages pour trouver le juste dosage et régler le problème de force avec certaines farines ou des fruits trop lourds dans la pâte). Elles simplifient également les commandes et le stockage puisqu'une seule référence est nécessaire. Enfin, les produits finaux s'avèrent plus réguliers. En pratique, l'artisan doit appliquer la recette du fabricant et mettre en œuvre le mix en rajoutant parfois des ingrédients comme la farine ou des inclusions (graines de céréales, fruits secs, *etc.*) pour obtenir sa pâte à pain tout en lui donnant une touche personnelle.

**Les pains spéciaux répondent à une demande de variété du consommateur.**

## CÔTÉ RÉGLEMENTATION

Sont appelés pains spéciaux les pains qui ne sont pas considérés de consommation courante. Ils peuvent contenir un nombre plus étendu d'ingrédients et d'additifs que les pains courants. Ils ne sont pas définis en tant que tels par la réglementation. Parmi les pains spéciaux, on retrouve par exemple le pain de seigle, le pain aux noix, le pain au maïs, le pain aux céréales, le pain aux lardons, *etc.*

## PATISSERIE

# QUELS SONT LES CRITÈRES D'HYGIÈNE À RESPECTER POUR LA FABRICATION DE LA CRÈME PÂTISSIÈRE ?

**Préparée à base de lait et souvent d'œufs, la crème pâtissière fait le délice des gourmands, mais peut aussi attirer micro-organismes, moisissures et autres bactéries. Pour éviter toute contamination, certaines règles d'hygiène simples doivent être respectées.**

La crème pâtissière est une préparation mettant en œuvre du lait et souvent des œufs. Du fait de sa composition, elle devient après fabrication un milieu propice au développement des micro-organismes, et de mauvaises conditions de stockage peuvent rendre le produit impropre à la consommation soit par le développement de microorganismes intrinsèques au produit, soit par des contaminations de l'environnement de fabrication et stockage.

## RECOMMANDATIONS PRATIQUES

Les crèmes pâtissières doivent refroidir rapidement. En effet, ce sont des produits bactériologiquement sensibles que l'on doit éviter de laisser reposer, car les bactéries peuvent se développer dès 20°C. Pour des questions d'hygiène, attention à ne pas les étaler sur le marbre pour les laisser refroidir. Il est donc conseillé d'appliquer un film sur la crème pâtissière après fabrication, pour éviter la formation de croûte, mais également pour assurer une meilleure hygiène, en évitant le dépôt de toutes les poussières am-

bianes sur la crème pâtissière. Il arrive, dans certains cas, qu'une crème pâtissière « relâche », c'est-à-dire que l'on observe un ramollissement de la crème qui devient trop liquide : des enzymes comme des amylases ont contaminé la crème pâtissière et détruisent l'amidon, ce qui déstructure la tenue de la crème. Ceci peut être dû à de mauvaises pratiques de fabrication (propreté des équipements et instruments, mais également leur usage multiple), à un manque d'hygiène du personnel ou à la proximité de matière première contenant ces enzymes (atmosphère farineuse).

Parce que le risque de contamination diffère entre les crèmes à chaud et les crèmes à froid, les moyens de les maîtriser s'avèrent spécifiques. Le processus traditionnel « à chaud » de préparation des crèmes pâtissières permet de personnaliser sa crème en infusant de la gousse de vanille dans le lait, par exemple, ou en remplaçant une partie du lait par de la crème et d'obtenir ainsi un produit gouteux. Cependant, les risques bactériologiques sont importants. A contrario, la mise en œuvre d'une crème pâtissière à froid est plus rapide et moins risquée sur le plan bactériologique mais donne un produit plus standardisé.

## LES CRÈMES À CHAUD

Ainsi, dans une crème à chaud, du lait, du sucre et des œufs sont ajoutés à la poudre. Le mélange est alors porté à ébullition, de

manière à obtenir la texture voulue (gélatinisation de l'amidon). Il est important de mener la cuisson aux températures et durées préconisées par le fournisseur pour limiter les risques microbiologiques liés à la présence d'œufs et de lait. Il est également important de maîtriser le refroidissement, qui doit être rapide. En effet, les bactéries pouvant se développer sur une certaine plage de température, il convient de veiller à conduire le refroidissement dans une cellule de surgélation, le plus rapidement possible, en ayant pris soin de filmer le produit, pour limiter la « plage » de développement potentiel (cf. paragraphe ci-dessus). Une fois remise en œuvre, les crèmes à chaud doivent être consommées sous 48 heures.

## LES CRÈMES À FROID

Lors de la confection d'une crème à froid, le mix pour crème est mélangé à de l'eau ou du lait, pour obtenir un produit prêt à l'emploi. L'absence d'œufs, ou l'utilisation de poudre d'œuf, permet de limiter le risque microbiologique. Cependant, les bonnes conditions d'hygiène doivent être respectées pour ne pas contaminer le produit a posteriori, et éviter la relâche de la crème. Une fois remise en œuvre, les crèmes à froid peuvent être conservées sous 4 jours entre 4 et 8°C, selon les recommandations des guides de bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie de la Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries.



## APPELLATION

Le SYFAB, le SIAD et l'ATLA ont élaboré une position commune, validée par la DGCCRF, sur les appellations possibles des préparations pour crèmes pâtissières en fonction de leur composition. Cette position est accessible sur le site du syfab [www.syfab.fr](http://www.syfab.fr).

## BOULANGERIE

# LES PRÉPARATIONS POUR PRODUITS DE BOULANGERIE

**Faciles d'emplois et performants, les mixes réduisent le nombre de matières premières et assurent la régularité de pains variés ou de brioches, croissants, etc. Zoom sur ce mélange d'ingrédients prêts à l'emploi ou à utiliser en mélange avec de la farine.**

Derrière le terme de « mixes » se cache le mélange homogène de divers ingrédients prêts à l'emploi ou à utiliser en mélange avec de la farine, permettant la fabrication simplifiée de produits de boulangerie, tels que pains spéciaux, viennoiseries ou produits de boulangerie fine. Ils se dosent généralement à plus de 50 %, souvent 100 %. Une utilisation de 10 à 50 % désigne généralement les prémixes (ou concentrés), mais la dénomination peut dépendre du fabricant.

## COMPOSITION

Les mixes sont en général composés :

- d'une base farine, choisie en fonction des attentes technologiques ou sensorielles,
- d'ingrédients ou arômes qui apportent les caractéristiques sensorielles,
- d'ingrédients ou additifs qui apportent des caractéristiques technologiques.

Ils contiennent une base farine (de blé, de seigle ou autres) plus ou moins typée, et d'autres ingrédients comme du sel, du sucre, de la poudre de lait ou autres produits lactés, de la matière grasse, des inclusions (graines de céréales ou d'oléagineux, concassés, flocons), parfois des produits issus de meunerie (son, remoulage). Ils contiennent

également souvent des enzymes (amylase, lipase, xylanase, etc.), des arômes et/ou des additifs en fonction du produit de destination (antioxydants, acidifiants, émulsifiants, conservateurs, texturants, etc.).

**Pour en savoir plus,  
[www.syfab.fr](http://www.syfab.fr), rubrique  
« Fiches pratiques  
produits ».**

Ces enzymes, arômes et additifs peuvent également être apportés par un améliorant de boulangerie proposé séparément. Des mixes sont ainsi disponibles pour la fabrication de pains variés (préparations pour pain de campagne, pain complet, pain au son, pain au seigle, pain aux céréales, etc.) ou encore de produits de boulangerie fine (préparations pour brioches, croissants, pains viennois, etc.). Il existe des mixes avec des cahiers des charges particuliers, comme la certification des produits biologiques ou CRC (Certification Raisonnée Contrôlée). Dans ce cas, les ingrédients présents dans le mixe doivent respecter ces mêmes cahiers des charges.

## RÔLES ET ACTIONS SPÉCIFIQUES

Les mixes permettent à l'utilisateur de proposer de nouveaux produits, de gagner du temps de préparation, de faciliter la gestion des stocks de matières premières et les commandes (un seul produit à commander), d'éviter les erreurs dans la recette ou dans la pesée, et d'obtenir un

produit de qualité régulière. Les principaux atouts des mixes sont donc les suivants :

- facilité de production,
- gain de temps,
- performance technique,
- régularité des productions,
- diminution du nombre de matières premières
- offre disponible plus large et plus variée, une des clés de l'attractivité auprès des clients.

## RÉGLEMENTATION

*Les mixes ne sont pas soumis à un texte réglementaire particulier. Ils répondent à la réglementation en vigueur concernant le type de produits auxquels ils sont destinés en fonction de leur composition.*

