

## FARINES

## BLES

## DESTINATIONS

(exemples)

Farine de "grauu"

Blés de force français ou étrangers

Pains de "grauu"  
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"

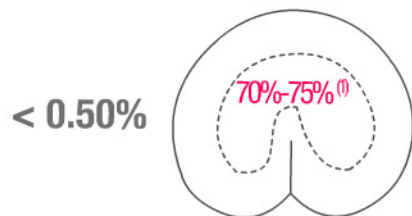
Biscuits "secs"  
Pâtes "jaunes" - Génoises

Farines spéciales

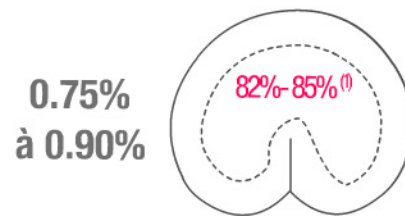
Blés de pays  
(V.R.M.\* ou de force)Pains bis  
CompletsFarines  
et préparations pour...Blés de pays (V.R.M.\*)  
Blés de force  
Blés correcteursPanification  
Viennoiserie - Pâtisserie  
Cuisine

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

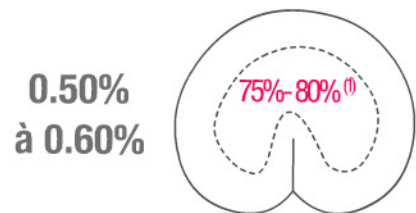
CENDRES **TYPE 45**



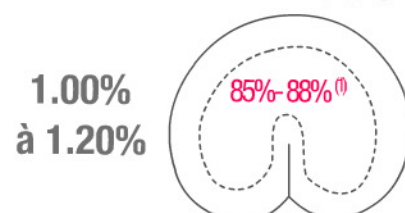
CENDRES **TYPE 80**



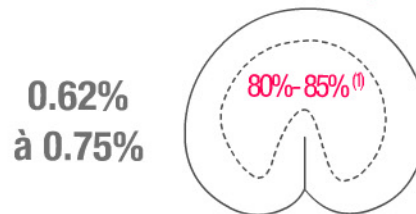
**TYPE 55**



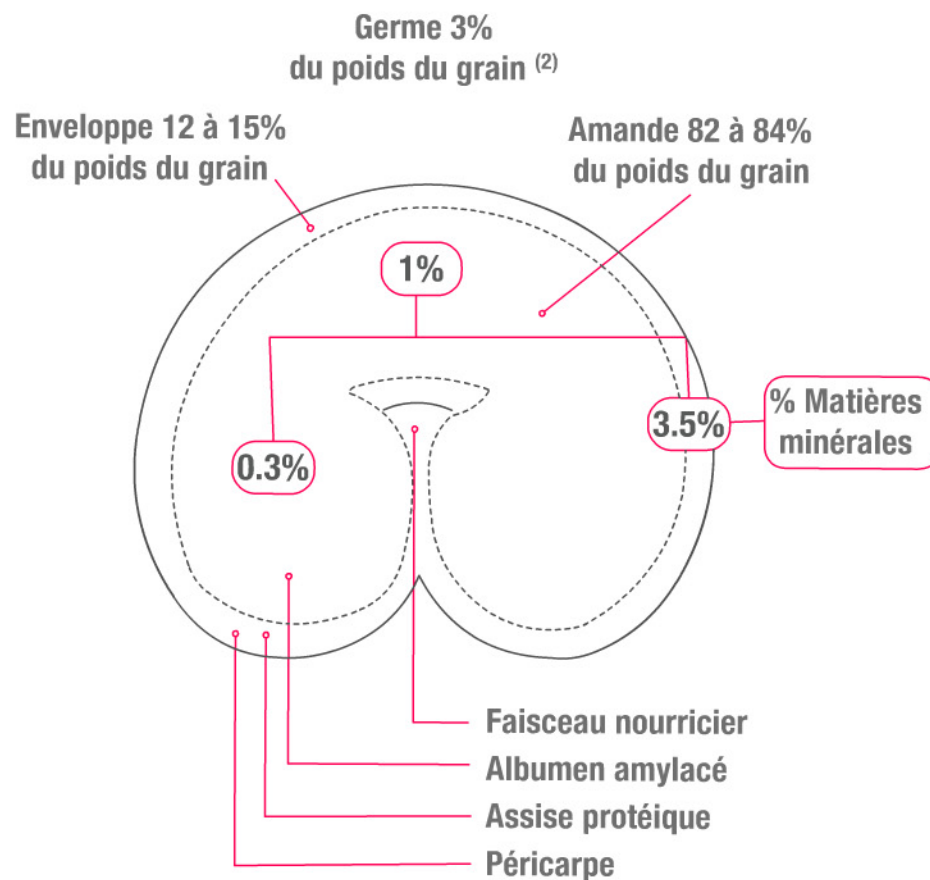
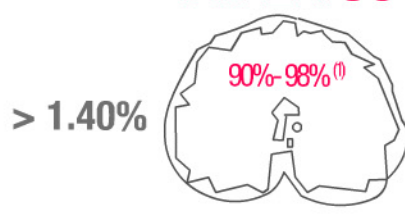
**TYPE 110**



**TYPE 65**



**TYPE 150**



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

<sup>(2)</sup> 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%

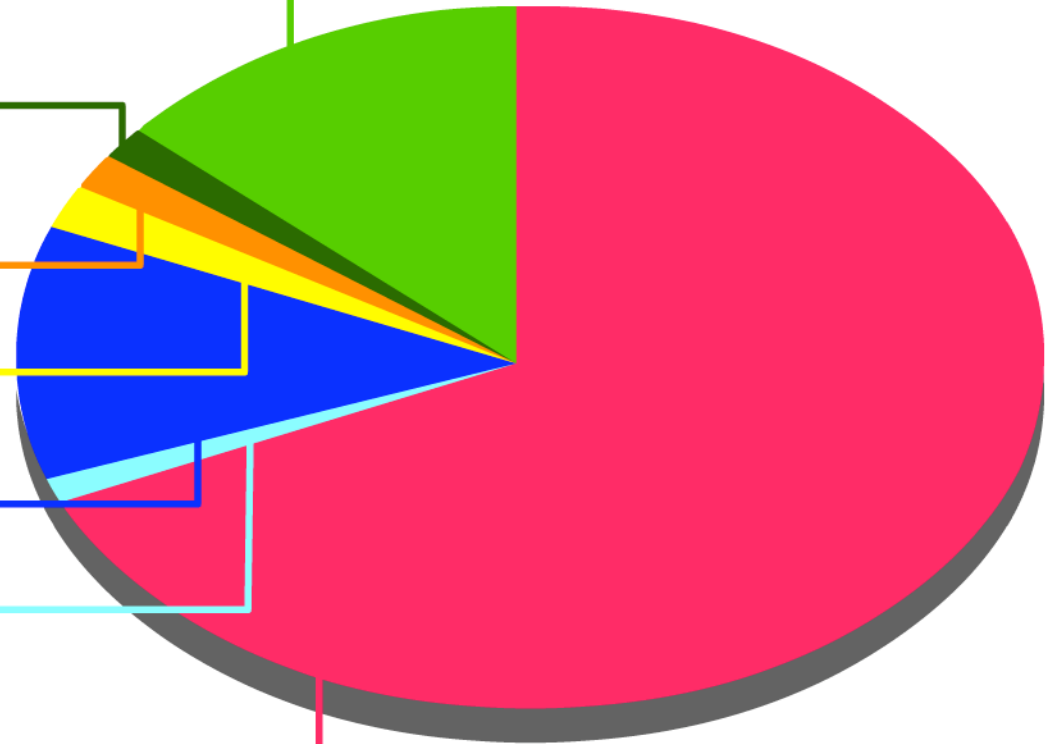
SUCRES REDUCTEURS  
ET NON REDUCTEURS 1 à 2%

MATIERES GRASSES 1 à 2%

PROTEINES 8 à 14%

HEMICELLULASES 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