



FARINE DE FROMENT

La dénomination farine de blé (ou farine de froment) ou farine sans autre qualificatif, désigne le produit de la mouture exclusive de grain de blé nettoyé et industriellement propre, étant entendu que la qualité du blé mis en œuvre est basée sur les normes communautaires ou commerciales. Les « farines panifiables » sont exclusivement des farines de blé, de seigle, ou de méteil (seigle et blé cultivés en mélange).

Classification des farines

Les farines se différencient principalement par leur teneur en protéines, leur aptitude à former au cours du pétrissage un réseau glutineux qui constituera « l'armature » de la pâte, leur composition et leur taux de cendres. D'autres facteurs comme les activités enzymatiques ou l'endommagement de l'amidon durant la mouture, peuvent caractériser également la farine.

Utilisations

FARINES	BLES		
	Nature	Observations	Destinations (exemple)
Farines de "Gruau"	Blés de force ou blés améliorants	Blés de force à haute teneur en protéines	Pains spéciaux
Farines de force	Blés de force ou blés améliorants	Blés à caractéristiques technologiques spécifiques	Panifications en méthodes spéciales, viennoiserie, feuilletage
Farines courantes	B.P.M.F.* V.R.M.**		Panifications courante et pâtisserie
Farines pour pain de tradition française	B.P.M.F.* V.R.M.** Blés de force ou blés améliorants	Blés à caractéristiques technologiques spécifiques	Pain de tradition française
Farines de blé biologique	Blés issus de l'agriculture biologique		Pain bio
Farines biscuitières ou pâtisseries	Blés "biscuitiers"	Variétés de blés faibles en protéines, à gluten peu tenace	Biscuits "secs", Pâtes "jaunes", Gênoises
Farines et préparations pour...	B.P.M.F.* V.R.M.** ou de force Blés correcteurs	Blés utilisés seuls ou en mélange. Addition d'autres céréales et composants de base divers selon formule	Panification, Viennoiserie, Pâtisserie, Cuisine

*B.P.M.F. : Blés Panifiables de la Meunerie Française **V.R.M : Variétés recommandées par la meunerie

Position réglementaire

Taux de cendres

Les farines de blé sont classées d'après leur taux de cendres, c'est-à-dire de matières minérales. Celles-ci constituent le résidu obtenu après calcination de la farine. Les matières minérales ne sont pas réparties de

FICHES PRATIQUES SYFAB

<https://www.syfab.fr>



manière uniforme dans le grain de blé. Leur proportion, faible dans l'amande, est beaucoup plus élevée dans l'enveloppe : le son. Les farines blanches ont donc un faible taux de cendres et les farines plus foncées, contenant des fragments d'enveloppe, un taux élevé.

Dénomination	Taux de cendres de la farine*
Type 45	< 0,50%
Type 55	de 0,50 à 0,60%
Type 65	de 0,62 à 0,75%
Type 80	de 0,75 à 0,90%
Type 110	de 1,00 à 1,20%
Type 150	> 1,40%

*% exprimé en fonction de la matière sèche

La teneur en eau maximale doit être inférieure à 15,50%.

Taux de protéines et alvéogramme

Seules les farines de gruau sont définies selon leur taux de protéines et leur alvéogramme :

TYPE	ALVEOGRAMME		PROTEINES* (Nx5,7)
	W	Gonflement	
Type 45	>220	>19	>11,0
Type 55	>220	>19	>11,5

* (% exprimé en fonction de la matière sèche)

Il n'existe pas à ce jour de réglementation européenne concernant la composition des farines. La réglementation nationale reste donc en vigueur. En revanche, l'utilisation des additifs est soumise au règlement européen.

Composants de base autorisés dans les farines panifiables (hors pain de tradition française) en France

Nom	Dose maximum (% de farine)	Références réglementaires
Farine de fève	2,0%	Arrêté du 13.10.54
Farine de soja	0,5%	Arrêté du 12.09.86
Gluten vital de blé	Q.S.	Arrêté du 18.06.60
Farine de blé malté	0,3%	Circulaire OC 4983 du 31.07.63
Levure désactivée à effet d'extensibilité	Q.S.	Avis du BID n°92414 du 03/09/1992

Auxiliaires technologiques autorisés dans les farines panifiables (hors pain de tradition française) en France

Enzymes	Dose maximum	Références réglementaires
Alpha-amylases Hémicellulases Glucoses-oxydase Etc...	Q.S.	Arrêté du 15/03/83 JO du 07/04/83 Arrêté du 18/08/94 JO du 11/09/94 Arrêté du 29/05/1997 JO du 03/06/97

FICHES PRATIQUES SYFAB

<https://www.syfab.fr>



Additifs autorisés et couramment utilisés dans les farines panifiables (hors pain de tradition française) en France

Nom	Catégories d'additifs	Dose maximum	Références réglementaires
Acide ascorbique (E300)	Agent de traitement de la farine	300mg/kg	Arrêté du 25.05.53 Circulaire du 17.06.74

Les farines de blé destinées uniquement pour la préparation d'un produit spécifique peuvent contenir des additifs autorisés dans ce produit.

Liste des entreprises pouvant vous proposer ces produits :

- AIT INGREDIENTS
- AXIANE MEUNERIE
- GEMEF INDUSTRIES
- GRANDS MOULINS DE PARIS
- LIMAGRAIN INGREDIENTS
- MILLBÄKER SAS

syfab

Pour retrouver l'ensemble de nos fiches produits, scannez ce code avec votre téléphone :

