

FARINES

BLES

DESTINATIONS

(exemples)

Farine de "gruau"

Blés de force français ou étrangers

Pains de "gruau"
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"

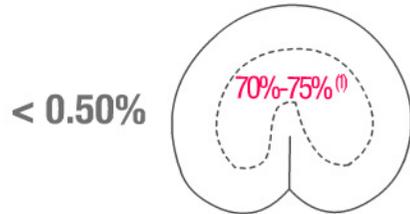
Biscuits "secs"
Pâtes "jaunes" - Génoises

Farines spéciales

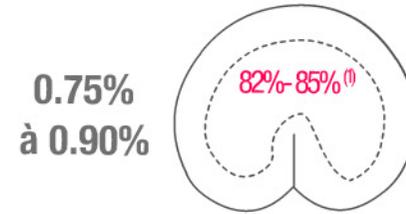
Blés de pays
(V.R.M.* ou de force)Pains bis
CompletsFarines
et préparations pour...Blés de pays (V.R.M.*)
Blés de force
Blés correcteursPanification
Viennoiserie - Pâtisserie
Cuisine

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

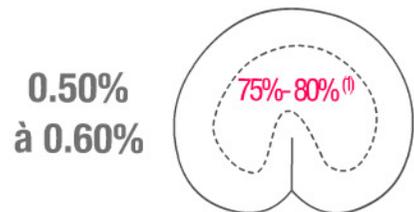
CENDRES **TYPE 45**



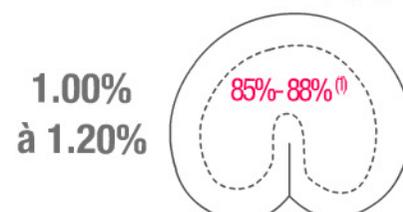
CENDRES **TYPE 80**



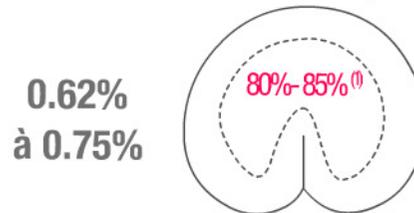
TYPE 55



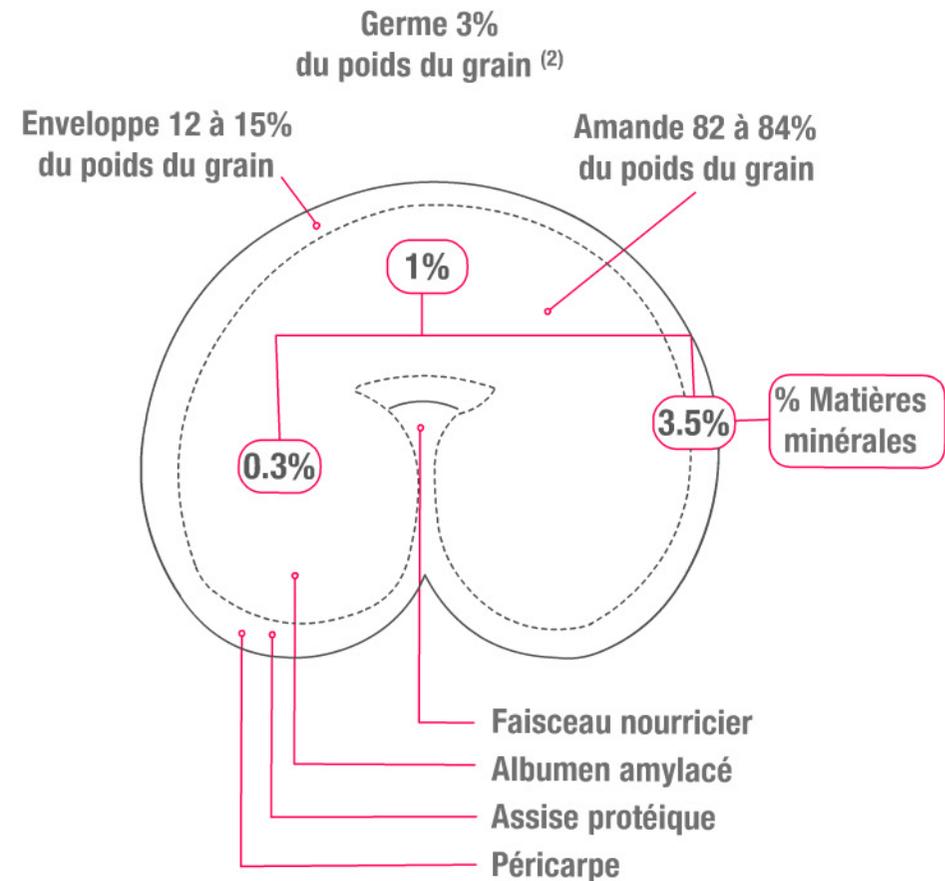
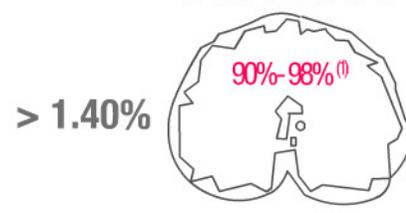
TYPE 110



TYPE 65



TYPE 150



⁽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%

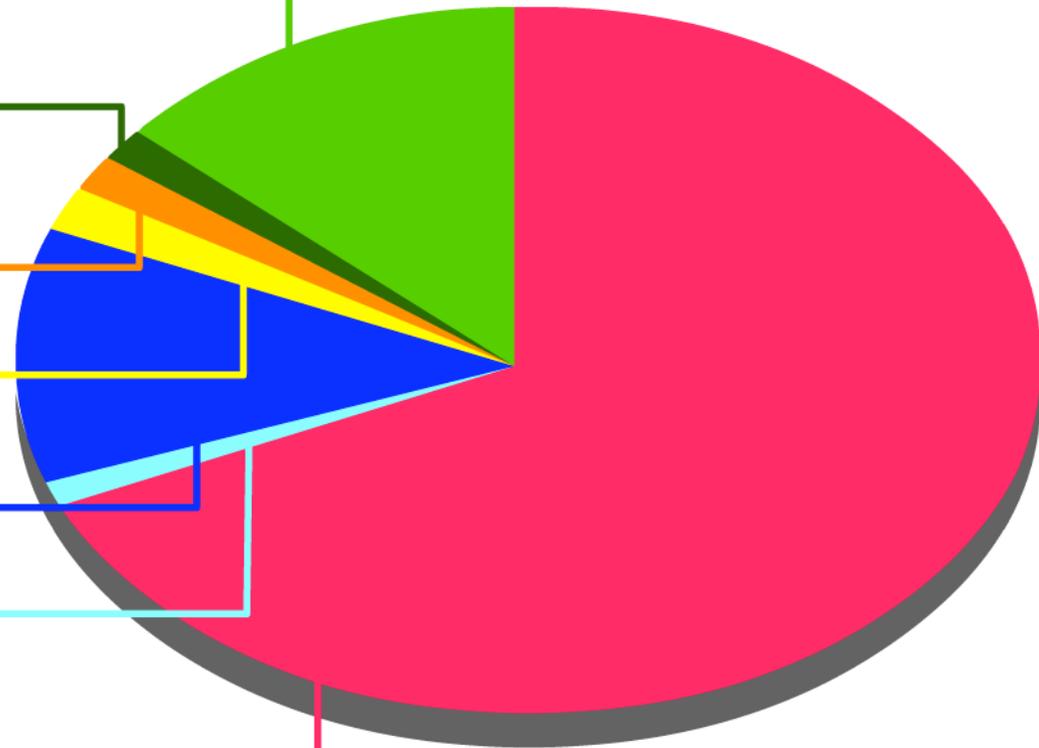
SUCRES REDUCTEURS
ET NON REDUCTEURS 1 à 2%

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