

## Exigences qualitatives SBC aux farines panifiables courantes

Le recensement de la qualité des récoltes ainsi que l'analyse constante des échantillons de céréales et de farines au laboratoire de Richemont, livrent une image transparente de la qualité des farines panifiables courantes sur le marché suisse. Les spécifications de qualité suivantes servent de référence à caractère obligatoire pour les livraisons aux membres de l'SBC.

La déclaration (obligation légale) doit être rédigée selon les normes.

Détermination du type selon le manuel suisse des denrées alimentaires (MSDA)			Farine de froment Type 400	Farine de froment Type 550	Farine de froment Type 720	Farine de froment Type 1100
<b>Cendres</b>	MSDA		Jusqu'à 0,48	0,49-0,58	0,64-0,76	1,00-1,15
	Norme UE (DIN 10355)		Jusqu'à 0,50	0,51-0,63	0,64-0,90	0,91-1,20
Humidité	%	(valeur minim.)	15,0	15,0	15,0	15,0
Protéines (MS, Nx5.7)	%	(valeur minim.)	11,0	11,5	12,0	12,5
Zeleny (Sédimentation)	ml	(valeur minim.)	45	40	38	30
Gluten humide	%	(valeur minim.)	28	29	30	31
Indice de gonflement	0 min.	(valeur minim.)	20	18	14	12
Indice de gonflement	30 min.	(valeur minim.)	15	14	10	7
<b>Farinogramme</b>						
Absorption d'eau %	500 UB	(valeur minim.)	58	59	61	62
	360 UB	(valeur minim.)	63	64	66	68
<b>Extensogramme</b>						
Proportions	DW <sub>5</sub> /DB	(r <sub>5</sub> )	2,0-3,0	2,0-3,0	2,0-2,5	1,5-2,0
Surface cm <sup>2</sup>	135 min.	(valeur minim.)	120	110	100	80
<b>Amylogramme</b>						
Gélication	UB		600-800	500-700	350-500	300-450
<b>Temps de chute</b>						
Maltose	Secondes	(valeur minim.)	330	320	310	300
Essai de panif. en labo	%		1,7-2,0	1,8-2,1	1,9-2,2	2,0-2,3
Volume de 100 g de farine	ml	(valeur minim.)	520	490	470	450

### Spécification des farines spéciales

Critères	Farine pour pâte feuilletée	Farine à biscuit	Farine pour panettone	Farine pour pizza
Teneur en cendres % (MS)	0,38 - 0,45	0,45 - 0,50	0,50 - 0,60	max. 0,55
Gluten, humide %	28 - 30	24 - 26	29 - 33	30 - 33
Absorption d'eau % (500 UB)	58 - 60	52 - 58	58 - 62	60 - 64
Amylogramme UB	au minimum 500	600 - 800	au minimum 600	au minimum 500
Temps de chute en secondes	320 - 340	330 - 350	350 - 380	320 - 350
Maltose % (max.)	2,0	1,8	1,7	1,7
Extensogramme (DW <sub>5</sub> /DB)	2,0 - 2,5	1,5 - 2,0	3,5 - 5,0	1,5 - 2,5
Extensogramme Surface cm <sup>2</sup> (135 min.)	au minimum 110	50 - 80	au minimum 140	90 - 110

### Référence: qualité de la récolte 2018

En fonction de la qualité des récoltes (influence des conditions météorologiques), les directives, les critères de qualité peuvent être adaptés par le laboratoire de Richemont.

## Exigences qualitatives SBC aux farines panifiables pour les fermentations longues

Pour la panification des farines en fonction du système de froid contrôlé et pour les fermentations longues, il est indispensable que le boulanger puisse disposer de farines non-traitées\*.

La déclaration (obligation légale) doit être rédigée selon les normes.

Détermination du type selon le manuel suisse des denrées alimentaires (MSDA)			Farine de froment Type 400	Farine de froment Type 550	Farine de froment Type 720	Farine de froment Type 1100
<b>Cendres</b>	MSDA Norme UE (DIN 10355)		Jusqu'à 0,48 Jusqu'à 0,50	0,49-0,58 0,51-0,63	0,64-0,76 0,64-0,90	1,00-1,15 0,91-1,20
Humidité	% (valeur max.)		15,0	15,0	15,0	15,0
Protéines (MS, Nx5.7)	% (valeur minim.)		11,5	12,0	12,5	13,0
Zeleny (Sédimentation)	ml (valeur minim.)		44	39	37	29
Gluten humide	% (valeur minim.)		28	29	30	31
Indice de gonflement	0 min. (valeur minim.)		20	18	14	12
Indice de gonflement	30 min. (valeur minim.)		15	14	10	7
<b>Farinogramme</b>						
Absorption d'eau %	500 UB (valeur minim.) 360 UB (valeur minim.)		58 63	59 64	61 66	62 68
<b>Extensogramme</b>						
Proportions	DW <sub>5</sub> /DB (r <sub>5</sub> )		2,0-3,0	2,0-3,0	2,0-2,5	1,5-2,0
Surface cm <sup>2</sup>	135 min. (valeur minim.)		120	110	100	80
<b>Amylogramme</b>						
Gélification	UB (valeur minim.)		600	500	350	300
<b>Temps de chute</b>						
Maltose	%		330 1,7-2,0	320 1,8-2,1	310 1,9-2,2	300 2,0-2,3
Essai de panif. en labo						
Volume de 100 g de farine	ml (valeur minim.)		550	520	500	480

\*Non-traitée signifie: sans adjonction d'acérole ni de produit enzymatique à base de malt d'orge.

### Référence: qualité de la récolte 2018

En fonction de la qualité des récoltes (influence des conditions météorologiques), les directives, les critères de qualité peuvent être adaptés par le laboratoire de Richemont.