

Exigences qualitatives IPS des farines de froment

Hormis les directives pour les farines IP Suisse définies à tous les échelons, la part d'ingrédients naturels énumérés dans l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible (ODAI OV) ne doit pas dépasser 2 pour cent masse au maximum.

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

Une adjonction possible d'acide ascorbique doit provenir de source naturelle.

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
Cendres	MSDA	jusqu'à 0,48	0,49-0,58	0,64-0,76	1,00-1,15
	Norme UE	jusqu'à 0,50	0,51-0,63	0,64-0,90	0,91-1,20
Humidité	% (valeur max.)	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
Farinogramme					
Absorption d'eau %	500 UB (valeur minim.)	58	59	61	62
	360 UB (valeur minim.)	63	64	66	68
Extensogramme					
Proportions	DW ₅ /DB (r ₅)	2,0-3,0	2,0-3,0	2,0-2,5	1,5-2,0
Surface cm ²	135 min. (valeur minim.)	120	110	100	80
Amylogramme					
Gélification	UB	600-800	500-700	350-500	300-450
Temps de chute	Sec. (valeur minim.)	330	320	310	300
Maltose	%	1,7-2,0	1,8-2,1	1,9-2,2	2,0-2,3
Essai de panif. en labo					
Volume de 100 g de farine	ml (valeur minim.)	520	490	470	450

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.