

# Coefficients de qualité

## Spécification des farines normales

Les farines avec une excellente qualité boulangère présentent les coefficients suivants:

Détermination du type selon le Manuel suisse des denrées alimentaires (MSDA)			Farine de froment 400	Farine de froment 550	Farine de froment 720	Farine de froment 1100
Cendres	MSDA		-> 0,48	0,49–0,58	0,64–0,76	1,00–1,15
	Normes Europe		-> 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 (TS, N × 5,7)	%	(valeur min.)	11,2	11,7	12,2	12,7
Zeleny (Sédimentation)	ml	(valeur min.)	44	39	37	29
Gluten humide	%	(valeur min.)	27	28	29	30
Indice de gonflement	0 min.	(valeur min.)	20	18	14	12
Indice de gonflement	30 min.	(valeur min.)	15	14	10	7
<b>Farinogramme</b>						
Absorption d'eau %	500 BE	(valeur min.)	58	59	61	62
	360 BE	(valeur min.)	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 min.)	120	110	100	80
<b>Amylogramme</b>						
Gélatinisation	BE	(valeur min.)	600–800	500–700	350–500	300–450
Temps de chute	Sek.	(valeur min.)	330	320	310	300
Maltose	%		1,7–2,0	1,8–2,1	1,9–2,2	2,0–2,3
<b>Test laboratoire</b>						
Volume de 100 g farine	ml	(valeur min.)	550	520	500	480

## Spécification des farines spéciales

Critères	Farine pâte feuilletée	Farine à biscuits	Farine à panettone	Farine à pizza
Taux de cendres% (TS)	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 eau% (500 BE)	58–60	52–58	58–62	60–64
Amylogramme BE	min. 500	600–800	min. 600	min. 500
Temps de chute sec.	302–340	330–350	350–380	320–350
Maltose% (max.)	2,0	1,8	1,7	1,7
DW/DB (Rmax.)	2,0–2,5	1,5–2,0	3,5–5,0	1,5–2,5
Surface cm <sup>2</sup> (135 min.)	min. 110	50–80	min. 140	90–100