

FARINE DE FROMENT TYPE 150

UTILISATION PREVUE

Panification, viennoiserie, pizzas, babyfood, produits diététiques compléments alimentaires

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CIMIQUES

Teneur en eau < 15,00%
Teneur en protéines (%MS) ≥ 12,00%
Hagberg > 300

CARACTERISTIQUES SANITAIRES

	NORMES DE REFERENCE (1)	FARINE T55 CONVENTIONNELLE	LA GARANTIE QUALISTA
MICROBIOLOGIE			
Flore mésophile aérobique	< 500 000 / g	de 50 000 à 500 000 / g	< 500 / g
Flore coliforme totale	< 5 000 / g	de 500 à 5 000 / g	< 10 g
E. Coli – Staph. Potentiellement dangereux	Pas de norme	≤ 10 à 100 / g	absence dans 10 g
Moisissure	< 5 000 / g	de 100 à 5 000 / g	< 50 / g
Levures + Moisissures	< 5 000 / g	de 300 à 10 000 / g	< 50 / g
Germes anaérobies sulfitoréducteurs	Pas de norme	de 30 à 2 000 / g	< 10 / g
Penicillium	Pas de norme	≤ 10 à 100 dans 25 g	absence dans 25 g
Aspergillus	Pas de norme	≤ 10 à 100 dans 25 g	absence dans 25 g
Salmonelles	absence dans 25 g	≤ 10 à 40 dans 25 g	absence dans 25 g
INSECTICIDES DE STOCKAGE (2)			
Malathion	< 2 mg / kg	de 0,2 à 2 mg / kg	< 0,01 mg / kg
Pyrimiphos méthyl	< 2 mg / kg	de 0,1 à 2 mg / kg	< 0,01 mg / kg
Chlorpyriphos méthyl (3)	< 0,5 mg / kg	de 0,02 à 0,5 mg / kg	< 0,01 mg / kg
Deltaméthrine	< 0,2 mg / kg	de 0,02 à 0,2 mg / kg	< 0,01 mg / kg
Insecticides de stockage			< 0,01 mg / kg
MYCOTOXINES			
Ochratoxine A (4,5)	< 3 µg / kg	de 0,5 à 4 µg / kg	< 1 µg / kg
DON (6)	< 750 µg / kg	de 50 à 1250 µg / kg	< 300 µg / kg
Ergostérol	< 5 µg / kg	de 0,5 à 8 µg / kg	< 3 µg / kg
CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (7)			
Fibres	Pas de norme	Pas de norme	> 8 g / 100 g

¹ Guide de bonnes pratiques d'hygiène en meunerie – pour la farine Type 55. Le grain Qualista a des qualités microbiologiques meilleures que la farine la plus pure

² Directive Commission 1998/82/EC. En droit français, arrêté du 10 février 1989, modifié 7 fois jusqu'au 25 juillet 2000.

³ Les blés Qualista ne sont pas traités au chlorpyriphos méthyl

⁴ Proposition du 31 mai 2000 pour une recommandation de la Commission Européenne

⁵ Avis du CSHPF du 08/12/1998 – cet avis qui n'a pas la fonction de norme est la recommandation la plus stricte

⁶ Règlement (CE) n° 856/2005 de la Commission du 06 juin 2005 modifiant le règlement (CE) n° 466/2001 en ce qui concerne les toxines du *Fusarium*

⁷ Les teneurs en composés nutritionnels sont des valeurs moyennes indicatives.

NB : Les normes de référence en farines complètes sont parfois contradictoires, avec des exigences supérieures à celles du grain. La référence QUALISTA étant définie à partir du grain, ces contradictions disparaissent

LA FARINE COMPLETE T150 QUALISTA®

QUALISTA® est la marque des produits issus du blé à fortes propriétés sanitaires garanties et aux qualités nutritionnelles reconnues.

Ces garanties sont conférées par l'application au grain de blé d'un procédé breveté : le procédé OXYGREEN®. Elles sont déterminées par un taux garanti, et vérifiées par des analyses.

Les qualités nutritionnelles résultent aussi du procédé OXYGREEN® et consistent en l'apport de fibres consommables de qualité et en la présence de nutriments du blé.

Pour un résultat optimal, QUALISTA® sélectionne les meilleurs blés cultivés selon les méthodes culturales les plus rigoureuses avant l'application du procédé OXYGREEN®.

Les produits de la gamme QUALISTA® bénéficient en outre de qualités organoleptiques et technologiques remarquables.

Les farines QUALISTA®

De la T55 à la farine complète T150, les farines QUALISTA® révèlent pleinement toutes les qualités des produits QUALISTA®. Chacune de ces farines est pensée en fonction des usages. Certaines de ces farines sont des produits complètement nouveaux permettant aux utilisateurs d'innover, notamment en créant des produits nutritionnels à haute teneur en fibres de qualité exceptionnelle.

La farine complète T150 QUALISTA®

La farine complète est obtenue à partir du grain de blé QUALISTA®, sans aucune recomposition ultérieure. Elle contient donc l'intégralité des composants du grain nu. D'un point de vue nutritionnel, c'est la meilleure farine puisqu'elle comprend toutes les parties du grain, à l'exception du péricarpe. Cette séparation, grâce au procédé OXYGREEN®, est une innovation majeure qui permet de proposer la farine la mieux adaptée aux demandes des consommateurs soucieux de leur santé.

La farine complète T150 QUALISTA® est en outre garantie sur le plan sanitaire. L'amertume due au péricarpe étant enlevée, elle a des qualités gustatives remarquables.

L'engagement QUALISTA®

En s'appuyant sur les avancées de la science, GREEN TECHNOLOGIES® et les industriels producteurs de la gamme QUALISTA® s'engagent à respecter la garantie QUALISTA®.