

# FARINE DE FROMENT TYPE 80

## UTILISATION PREVUE

**Panification, viennoiserie, pizzas, babyfood, produits frais, produits diététiques**

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Teneur en eau < 15,00%  
Teneur en protéines (%MS) ≥ 11,00%  
Hagberg > 300

## CARACTERISTIQUES SANITAIRES

	NORMES DE REFERENCE (1)	FARINE T55 CONVENTIONNELLE	LA GARANTIE QUALISTA
<b>MICROBIOLOGIE</b>			
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
<b>INSECTICIDES DE STOCKAGE (2)</b>			
Malathion	< 2 mg / kg	de 0,2 à 2 mg / kg	< 0,01 mg / kg
Pyrimiphos méthyl	< 1 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
Total insecticides de stockage			< 0,01 mg / kg
<b>MYCOTOXINES</b>			
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
<b>CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (7)</b>			
Fibres	Pas de norme	Pas de norme	> 6 g / 100 g

<sup>1</sup> 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

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

<sup>3</sup> Les blés Qualista ne sont pas traités au chlorpyriphos méthyl

<sup>4</sup> Proposition du 31 mai 2000 pour une recommandation de la Commission Européenne

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

<sup>6</sup> 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*

<sup>7</sup> 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 T80 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 T80 QUALISTA®*

La farine T80 QUALISTA® offre une qualité de panification inhabituelle, grâce à la force du gluten propre aux farines QUALISTA®. Obtenue à partir du grain nu, elle ne contient pas de fraction du péricarpe. Compromis entre les apports nutritionnels de la farine complète T150 QUALISTA® et le goût spécifique « noisette » et « malt » de la farine Type 55 QUALISTA®, elle a des qualités technologiques très proches de celles d'une farine classique (T55, T65). Sa qualité de panification est remarquable. En outre, comme pour tous les produits QUALISTA®, la farine T80 QUALISTA® est exceptionnelle sur le plan sanitaire.

## *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®.*