

GRAIN APLATI DE FROMENT

UTILISATION PREVUE

Céréales petit déjeuner, salade ou plat d'accompagnement, ingrédient

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

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 |
| Total insecticides de stockage | | | < 0,01 mg / kg |
| MYCOTOXINES | | | |
| Ochratoxine A (4,5) | < 4 µg / kg | de 0,5 à 4 µg / kg | < 1 µg / kg |
| DON (6) | < 1 250 µg / kg | de 50 à 1 250 µg / kg | < 300 µg / kg |
| Ergostérol | < 8 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.

LE GRAIN APLATI DE BLÉ TENDRE 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 grains QUALISTA®

Ces produits nouveaux sont riches en fibres de qualité. Ils ont un taux de fibres solubles près de 30% supérieur à celui d'un blé non traité, ce qui leur confère des qualités « prébiotiques ». Leur goût est doux et légèrement sucré. Les parties périphériques restantes ont acquis, du fait du traitement, une « douceur » de texture prometteuse.

Le grain aplati QUALISTA®

En forme de pétale, le grain aplati est le deuxième produit de la famille des grains QUALISTA®. Ce grain de blé tendre contient plus de fibres qu'un grain abrasé. Il a été aplati selon un processus mécanique simple. Il conserve les fibres de l'endocarpe. Il peut être utilisé par l'industrie des céréales petit déjeuner. Il peut servir comme ingrédient pour la fabrication de pains aux céréales, et pour tout type de produit utilisant du blé, depuis les barres de céréales, jusqu'aux sauces pour produits céréaliers.

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®.