

NOURRIFIBRES : SON DE FROMENT SPECIFIQUE

UTILISATION PREVUE

Panification, pizzas, produits diététiques, compléments alimentaires, barres céréalières, petit déjeuner, alimentation animale, petfood

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Teneur en eau < 15,00%
Teneur en protéines (%MS) > 20,00%

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)	< 3 µg / kg	de 0,5 à 4 µg / kg	< 1 µg / kg
DON (6)	< 750µg / kg	de 50 à 1250 µg / kg	< 300 µg / kg
Ergostérol	< 15 µg / kg	de 0,5 à 8 µg / kg	< 5 µg / kg
CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (7)			
Fibres (%/MS)	40%	Pas de norme	> 40%
Dont cellulose	10%	Pas de norme	8%
Dont hémicellulose	20%	Pas de norme	28%
Dont fibres solubles	2%	Pas de norme	4%
Proportions fibres solubles / fibres totales	< 6%	Pas de norme	9 - 12%

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 : Le grain QUALISTA a, avant la mouture, des qualités microbiologiques meilleures que la farine la plus pure. Ceci permet à la Périfibre de présenter des qualités sanitaires tout à fait exceptionnelles, supérieures aux farines les plus pures. La plupart des normes ne concernent pas les parties périphériques du grain, mais seulement les farines. En effet, la plupart des exigences ne peuvent s'appliquer sur ces parties périphériques, riches en fibres, car, généralement, elles concentrent les bactéries, les pesticides et les mycotoxines. SAUF POUR LE GRAIN QUALISTA.

Les « Nourrifibres » 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 fibres QUALISTA®

La mise sur le marché des fibres QUALISTA® est une véritable innovation technologique et nutritionnelle. En effet, les fibres QUALISTA® ne contiennent pas les différents contaminants rencontrés habituellement dans les parties extérieures du grain et rendent accessibles à la consommation les qualités exceptionnelles de leurs constituants. Deux sortes de produits différents sont proposées. La « Périfibre » très riche en fibres solubles et insolubles, pour des usages spécifiques, et les « Nourrifibres », orientées vers une consommation à vocation nutritionnelle quotidienne.

Les « Nourrifibres » QUALISTA®

Elles sont constituées des couches suivantes du blé: une part du mésocarpe et de l'endocarpe, la testa, la couche hyaline, la couche à aleurone, un peu d'albumen et la majeure partie du germe. La répartition des fibres est la suivante : de l'ordre de 70 % d'hémicellulose, et de 20 % de cellulose. Elles contiennent également plus de 20 % de protéines (par rapport à la matière sèche). La valeur biologique de leurs protéines est excellente (taux élevé de lysine et de méthionine). Comme ce sont les fractions issues de la mouture du blé les plus riches en vitamines, ce sont les fractions les plus riches nutritionnellement parlant.

Les « Nourrifibres » QUALISTA® ont toutes les qualités sanitaires des produits QUALISTA®. C'est le complément idéal pour tout produit céréalier qui devra être enrichi de fibres de qualité et des micronutriments propres au blé.

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®.