

FARINE DE FROMENT TYPE 55 TECHNOLOGIQUE

UTILISATION PREVUE

Panification, pâtisserie, viennoiserie, pizzas, babyfood, produits frais génoises

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CIMIQUES

Teneur en eau < 15,00%
Teneur en protéines (%MS) ≥ 10,00%
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	< 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
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	< 200 µg / kg
Ergostérol	< 5 µg / kg	de 0,5 à 8 µg / kg	< 2 µg / kg
CARACTERISTIQUES TECHNOLOGIQUES			
La farine T55 technologique a des caractéristiques hors normes qui lui permettent des adaptations spécifiques pour des produits telle la génoise et ceux en l'absence d'additifs spécifiques			

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*

LA FARINE T55 TECHNOLOGIQUE 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 T55 technologique QUALISTA®

La farine T55 technologique QUALISTA® est une farine aux caractéristiques rhéologiques spécifiques. Son gluten particulièrement poreux, ainsi que l'absence quasi complète d'activité amylase ou d'enzymes oxydants, lui permet d'être adaptée à la réalisation de produits pâtisseries comme la génoise. Elle améliore le moelleux de la pâte.

L'utilisation de la farine T55 technologique QUALISTA® change la manière de concevoir les produits pâtisseries. Elle donne une couleur plus "crème" aux produits finis, et permet de modifier les recettes (moins de beurre, moins d'oeuf, moins de sucre). Elle confère aux gâteaux, cakes, génoises, un goût original et parfaitement reconnaissable.

Enfin, la farine T55 technologique QUALISTA® a une qualité sanitaire exceptionnelle.

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®.