

Fiche technique

BLEUE CRÈME

FARINE DE FROMENT PANIFIABLE T65

Mixe pour la préparation de pain courant

Farine issue de blés de qualité supérieure donnant des produits avec une mie crème et au bon goût de noisette

Diagramme de fabrication :

	Travail en direct	Travail en différé
Farine Bleue Crème	1 Kg	
Eau	640g	630g

	Travail en direct	Travail en différé
Sel	20g	20g
Levure fraîche	18-20g	20g

	Pétrin à spirale
Frasage	2 minutes
1 ^{ère} vitesse	4 minutes
2 ^{nde} vitesse	4 minutes
Température de pâte en fin de pétrissage	23-24°C

	Travail en direct	Travail en différé
Pointage	15-20 minutes	
Division	Selon produits	
Détente	20-30 minutes	
Façonnage	Selon produits	
Apprêt (25°C)	2 heures	
Cuisson (avec buée)	230-240°C	

Valeurs indicatives selon le matériel et le volume de pâte mis en œuvre. Les adapter aux conditions de travail

Composition :

Farine de blé, Gluten, Levure sèche désactivée, Enzymes : hémicellulase et amylase, Agent de traitement de la farine : E300

Caractéristiques physico-chimiques :

Humidité <15%

Protéines 10.5-12%

Temps de chute > 260s

Taux de cendres de 0.62 à 0.75%

Rhéologie : (Alvéographe Chopin)

W : 210-270 (10⁻⁴J)

G : 15-20

P/L : 1.3-2.0

Origine des blés :

100% français

Conditionnement et conservation :

Vrac et sac papier de 25Kg et 40Kg, D.L.U.O. : 6 mois dans un endroit frais et sec



BLEUE CRÈME

FARINE DE FROMENT PANIFIABLE T65

Statut O.G.M. :

Conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003, aucun étiquetage spécifique n'est requis

Allergènes :

Selon la liste des allergènes majeurs de l'annexe III bis, directive 2003/89/CE, ce produit contient les allergènes suivants : gluten

Pesticides :

Conformément à la législation en vigueur (arrêté du 06/05/2008)

Mycotoxines :

Aflatoxines B1	<2µg/kg (règlement 1881/2006)
Aflatoxines B1+B2+G1+G2	<4µg/kg (règlement 1881/2006)
Ochratoxine A	<3µg/kg (règlement 1881/2006)
Déoxynivalénol (DON)	<750µg/kg (règlement 1881/2006)
Zéaralénone	<75µg/kg (règlement 1881/2006)

Métaux lourds :

Plomb<0.2mg/kg et Cadmium<0.1mg/kg (règlement 1881/2006)

Caractéristiques bactériologiques :

	Maximum (Circulaire N°5788 de l'ANMF en date du 11/09/12))
Microorganismes aérobies 30°C	200 000/g
E. coli	100/g
Staphylocoques à coagulase +	100/g
Salmonelles	Absence dans 25g
Levures et moisissures	10 000/g
Anaérobies sulfite réducteurs	100/g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25g

Minoteries PAULIC
Moulin du Gouret
56920 Saint-Gérard
Tél. 02 97 51 40 03
Fax. 02 97 51 44 46

