# Exigences qualitatives IPS des farines de froment

Hormis les directives pour les farines IP Suisse (IPS) définies à tous les échelons, la part d'ingrédients naturels énumérés dans l'ordonnance sur les céréales, les légumineuses, les protéines végétales et leurs dérivés (art. 11), ne doit pas dépasser 2 pour cent masse au maximum. La déclaration (obligation légale) doit être rédigée selon les normes.

Une adjonction possible d'acide ascorbique doit provenir de source naturelle.

| **Détermination du type selon le manuel suisse des denrées alimentaires (MSDA)** | | | Farine de froment **Type 400** | Farine de froment **Type 550** | Farine de froment **Type 720** | Farine de froment **Type 1100** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Cendres** | **MSDA** | | **jusqu'à 0,48** | **0,49–0,58** | **0,64–0,76** | **1,00–1,15** |
| | **Norme UE** | | **jusqu'à 0,50** | **0,51–0,63** | **0,64–0,90** | **0,91–1,20** |
| Humidité | % | (valeur max.) | 15,0 | 15,0 | 15,0 | 15,0 |
| Protéines (MS, N x 5,7) | % | (valeur minim.) | 11,0 | 11,5 | 12,0 | 12,5 |
| Zeleny (Sédimentation) | ml | (valeur minim.) | 45 | 40 | 38 | 30 |
| Gluten humide | % | (valeur minim.) | 28 | 29 | 30 | 31 |
| Indice de gonflement | 0 min. | (valeur minim.) | 20 | 18 | 14 | 12 |
| Indice de gonflement | 30 min. | (valeur minim.) | 15 | 14 | 10 | 7 |
| **Farinogramme** | | | | | | |
| Absorption d'eau % | 500 UB | (valeur minim.) | 58 | 59 | 61 | 62 |
| | 360 UB | (valeur minim.) | 63 | 64 | 66 | 68 |
| **Extensogramme** | | | | | | |
| Proportions | $DW_5/DB$ | ($r_5$) | 2,0–3,0 | 2,0–3,0 | 2,0–2,5 | 1,5–2,0 |
| Surface $cm^2$ | 135 min. | (valeur minim.) | 120 | 110 | 100 | 80 |
| **Amylogramme** | | | | | | |
| Gélification | UB | | 600–800 | 500–700 | 350–500 | 300–450 |
| **Temps de chute** | Sec. | (valeur minim.) | 330 | 320 | 310 | 300 |
| Maltose | % | | 1,7–2,0 | 1,8–2,1 | 1,9–2,2 | 2,0–2,3 |
| Essai de panif. en labo Volume de 100 g de farine | ml | (valeur minim.) | 520 | 490 | 470 | 450 |

**Référence: qualité de la récolte 2019**
En fonction de la qualité des récoltes (influence des conditions météorologiques), les directives, les critères de qualité peuvent être adaptés par le laboratoire de Richemont.

Version 01.2020



Contact: 031 910 60 00, info@ips-naturel.ch