

Ancienne farine

"ERIOD"

- NORME ENTREPRISE N°07 -

NOM DU PRODUIT : FARINE PANIFIABLE

HUMIDITE : 14,5 % . Tolérance 1 % . Soit 15,5 % Max .

GRANULATION : 100 % D'extraction au tamis 200 microns en nylon .

TAUX DE CENDRES : 0,56 % a 0,67 % Max

Ce Taux est calculé par rapport à la matière sèche.

ACIDITE : 0,045 % Tolérance 0,015 % soit 0,050% max
Taux exprimé en gr d'acide sulfurique pour 100gr de Matière sèche .

FORCE BOULANGERE

G = 18 à 24
W = 130 à 180
P/L 0,45 à 0,65

INDICE DE CHUTE = 180 à 280

TAUX D'EXTRACTION : PS-1 à PS +2.