

	FICHE TECHNIQUE	Code : FTC-CQU-01
		Version : 00
	FARINE PANIFIABLE	Date: 30 Novembre 2017
		Page : 1 Sur 1

Caractéristiques physico-chimiques :	Humidité : [14%-15.50%]
	Cendres : [0.60% -0.62]
	Gluten sec : ≥10%
	Taux d'affleurement : ≥ 98% au tamis N°7XX
	Indice de chute : [250% -350]
	Amidon endommagé. [20ucd-24ucd%]
	<u>Test à l'alveographe CHOPIN</u> W : : [180% -230] G : [18-24] P/L : ≤1
Caractéristiques microbiologiques :	Clostridium sulfiteoréducteur : Entre 3*10 <sup>2</sup> et 10 <sup>3</sup>
	Moisissures : Entre 3*10 <sup>2</sup> et 10 <sup>3</sup>
Caractéristique organoleptique	Couleur blanche plus au crème.
	odeur agréable.
	Exempte de toute souillure ou altération.
	Lissé et douce au toucher.
Méthode de production	Le nettoyage du blé, broyage, blutage, sassage, claquage, convertissage
Méthode de conditionnement et de livraison :	Sac extérieur en polypropylène.
	Sac extérieur en polyéthylène
	Palettisé
	Livraison en camion
Conditions de stockage et la durée de vie :	Milieu exempt de toute souillure – poussières – prédateurs – parasites-....etc
	Durée de vie est de six (06) mois
Usage prévu	Pour le pain courant et les biscuits,

Réalisé par : Dharifa Djabelkheir responsable laboratoire	Vérifié par : Dharifa Djabelkheir responsable laboratoire	<b>ABIR AYAD</b> Approuvé par Directrice de la Qualité
--	--	--

Ce document est la propriété de SOSEMIE, il ne peut être reproduit sans son autorisation