

	MODE OPERATOIRE	MO.B.L.01.V0
	MESURE DU TAUX DE GLUTEN DE LA FARINE	Date d'application : 17/11/16
		Page ¹ sur 3

État des évolutions :

Version	Date	Objet	Pages
V0	27/05/12	Création du document	Toutes

Rédacteur	Vérificateur	Approbateur
Nom : KECHACHA Imad	Nom :	Nom : AMRANI Abdelkrim
Fonction: Responsable Recherche et Développement	Fonction:	Fonction: Directeur
Date : 17/11/16	Date : 17/11/16	Date : 27/11/16
Visa :	Visa :	Visa :

I. OBJET DU MODE OPERATOIRE:

	MODE OPERATOIRE	MO.B.L.01.V0
	MESURE DU TAUX DE GLUTEN DE LA FARINE	Date d'application : 17/11/16
		Page ² sur 3

Le présent mode opératoire a pour objet de définir la marche à suivre pour la mesure du Taux de Gluten de la farine.

II. DOMAINE D'APPLICATION :

Le présent mode opératoire s'applique à tous les échantillons de la farine au niveau du processus production de la Biscuiterie SOBCO.

III. DOCUMENTS DE REFERENCE :

- Processus production.

IV. DEFINITIONS ET ABREVIATIONS:

m : est la masse en gramme du gluten humide.

m' : est la masse en gramme du gluten sec.

GH: Gluten Humide.

GS : Gluten Sec.

V. RESPONSABILITÉS :

- Le Responsable Contrôle Qualité a la responsabilité de la vérification de l'application et de la mise à jour du présent mode opératoire.
- L'ingénieur et le technicien du laboratoire ont la responsabilité de la stricte application du présent mode opératoire.

VI. CONTENU :

1. MOYENS :

a) Documentation :

- NA.735.1991.ISO5531
- NA.736.1991.ISO5531

b) Moyens matériels :

- Une balance électronique.
- Un mortier en porcelaine.
- Une burette 10ml graduée en 0,1ml.
- De l'eau distillée.
- Une solution de chlorure de sodium à 20 g/l (NaCl).
- Une spatule.
- Un Humidimètre.

c) Moyens humains :

	MODE OPERATOIRE	MO.B.L.01.V0
	MESURE DU TAUX DE GLUTEN DE LA FARINE	Date d'application : 17/11/16
		Page ³ sur 3

- Ingénieur de Laboratoire
- Technicien de Laboratoire

2. METHODE :

- 1) Mettre sous tension la balance électronique en appuyant sur la touche « power » .
- 2) Peser dans un mortier 10 g de farine.
- 3) Ajouter 5,5 ml de NaCl.
- 4) Agiter la farine avec la spatule et former une boule de pâte.
- 5) Malaxer le pâton en le plaçant dans la paume de la main tout en versant dessus goutte à goutte du NaCl.
- 6) Poursuivre l'opération jusqu'à ce que l'eau de lavage ne soit plus trouble.
- 7) Eliminer la grande partie de la solution du rinçage en comprimant la boule de gluten entre les mains et refaire cette opération plusieurs fois.

Le gluten humide exprimé en % en masse du produit tel quel est égal à :

m : est la masse en gramme du gluten humide.

- 8) Placer le gluten humide obtenu dans l'étuve pendant 2 heures à 100 ° C.

Le gluten sec exprimé en % en masse du produit tel quel est égal à :

$GS = \frac{m'}{m} \times 100$ m' : est la masse en gramme du gluten sec.

Arrêt des équipements :

- 1) Eteindre la balance électronique.