|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Nom & Prénom | Fonction | Date | Signature |
| Rédaction | BRAHMI Nawel | Chargée de laboratoire et analyse | 27/02/2019 |  |
| Vérification | BOUZAR Ahmed Chiheb | Responsable Laboratoire Contrôle Qualité |  |  |
| Approbation | BADRI Omar | Directeur |  |  |

**SUIVI DES MODIFICATIONS :**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Version** | **Date** | **Objet** | **Pages** |
| V0 | 27/02/19 | Création du document | Toutes |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**I. OBJET DU MODE OPERATOIRE:**

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 :**

1. Documentation :
   * NA.735.1991.ISO5531
   * NA.736.1991.ISO5531
2. 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 :

- Ingénieur de Laboratoire

- Technicien de Laboratoire

1. **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 pomme 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 =** m’ : est la masse en gramme du gluten sec.

**Arrêt des équipements :**

1. Eteindre la balance électronique.