



CAHIER DES CHARGES pour la farine “courante avec fève”

1 - DOMAINE D'APPLICATION

Le présent document spécifie les caractéristiques d'une farine de blé tendre destinée à la fabrication d'un pain courant de qualité.

Tout manquement aux critères définis dans le présent cahier des charges peut entraîner l'interdiction de l'utilisation du logo “LABORATOIRE NATIONAL de la Boulangerie Pâtisserie[®]” dans les conditions prévues dans le règlement.

Le meunier adhérent au cahier des charges s'engage à indiquer à ses clients, par tout moyen à sa convenance, que le cahier des charges est à leur disposition sur simple demande.

2- CONSIDERATIONS GENERALES

La fabrication de cette farine sera particulièrement suivie afin d'assurer un bon niveau de performance et la régularité d'un lot à l'autre, grâce à des auto-contrôles réguliers dont la nature et la quantité sont définies plus loin. De plus, le moulin devra mettre en oeuvre une politique assurant aux farines une qualité hygiénique maximale.

3 - NATURE DES BLES UTILISES

Les Variétés Recommandées par la Meunerie (VRM) dont la liste est publiée chaque année seront à privilégier aux Blés Panifiables de la Meunerie Française (BPMF). Les blés de force seront à privilégier dans la constitution des « maquettes blés » à l'ajout de Gluten Vital de Blé à la farine.

Les blés doivent répondre aux normes légales d'un produit sain, loyal et marchand.

Tous les blés doivent provenir de lots qualitativement homogènes dont les caractéristiques boulangères seront connues et vérifiées par le meunier. Une attention particulière sera accordée au stockage pour assurer une homogénéité de la qualité. Les résultats des auto-contrôles seront consignés sur un registre et tenu à disposition du LEMPA ou de son mandataire pendant une période de deux ans.

4 - CARACTERISTIQUES DE LA FARINE

1- Composition

Farine de blé tendre	- type à définir
Farine de fèves ou de soja :	- pas plus de 1 % (soja \leq 0,3 %).
Acide ascorbique :	- égale ou inférieure à 4 g / quintal
Amylases fongiques :	- QSP corriger les blés de l'année
Autre(s) :	(à préciser par le meunier avant signature de la convention, pour validation)

2 - Valeurs de référence

Taux d'humidité :	égal ou inférieur à 15 %
Taux de cendres :	selon type annoncé (cf grille calcul pénalités),
Taux de protéines :	égal ou supérieur à 10,50 %
Temps de chute de Hagberg :	supérieur à 290
Alvéogramme :	
W :	supérieur à 200
P / L :	compris entre 0,9 et 1,1
Zélény :	supérieure ou égale à 32
Tests de panification (méthode LEMPA pain courant) :	note supérieure ou égale à 235/300
et hydratation supérieur ou égale à 60%	
Filth Test :	
Insecte entier :	0 pour 50g.
Débris d'insectes :	inférieur à 50 pour 50g.
Poils de rongeurs :	0 pour 50g

5 - PLAN DE CONTROLE

1- Analyses et contrôles sur la farine vendue

	VALEURS CONTROLEES	FREQUENCE
1	Taux d'humidité	mensuelle
2	Taux de cendres	mensuelle
3	Indice de Zélény	mensuelle
4	Teneur en Proteines	mensuelle
5	Temps de chute de Hagberg	mensuelle
6	Alvéogramme Chopin	mensuelle
7	Présence de fèves et de soja (visuel)	mensuelle
8	Essais de panification	mensuelle
9	Teneur en acide ascorbique	mensuelle
10	Filth-Test	trimestriel

Indépendamment des contrôles internes ou externes, les clients de chaque adhérent pourront faire réaliser, à un tarif préférentiel, des analyses et essais de panification auprès du LEMPA.

De même, le LEMPA pourra effectuer des contrôles supplémentaires inopinés.

2- Audit du moulin

Lors de la mise en place de l'autorisation d'utilisation du logo "LABORATOIRE NATIONAL de la Boulangerie Pâtisserie[®]", le moulin sera audité par le laboratoire ou un contrôleur mandaté qui vérifiera la bonne propreté du moulin et évaluera les risques qualité et hygiène.

Des audits de suivi seront ensuite réalisés (tous les ans à minima tous les deux ans) et/ou dès que le laboratoire pourra l'estimer nécessaire.

Une liste de documents est à tenir à disposition du contrôleur mandaté, par chaque moulin :

- Factures d'acquisition des lots de blé
- Registre des moutures : variétés de blé, origine, %, mélanges de blé et ou de farines
- Relevé des quantités fabriquées
- Résultats des contrôles internes et externes
- Autres

Le coût de l'audit et les frais de déplacement de l'auditeur sont à la charge du demandeur. Ce cout est réévalué chaque année unilatéralement par le LEMPA.

3- Pénalités / exclusion

En fonction des variations par rapport au cahier des charges des résultats analytiques mensuels, des points de pénalités sont attribués. A partir de 10 points de pénalités, l'échantillon est déclaré non conforme. Une contre-analyse portant sur la ou les valeurs non conformes est alors effectuée sur un nouvel échantillon. Si cet échantillon est de nouveau non conforme, une lettre d'avertissement est adressée au moulin incriminé. En cas de récidive trois mois de suite, le moulin n'a plus le droit au logo "LABORATOIRE NATIONAL de la Boulangerie Pâtisserie[®]" (procédure d'exclusion).

Suite à l'audit, le moulin peut se voir refuser le logo "LABORATOIRE NATIONAL de la Boulangerie Pâtisserie[®]" si le contrôleur mandaté estime que les conditions pour produire une farine de qualité, régulière et propre ne sont pas remplies.

6 - ETIQUETAGE

Tout texte où étiquette relatifs au produit devra recevoir l'aval du LEMPA avant utilisation. Le logo matérialisant le contrôle du LEMPA sera défini par le LEMPA et restera sa propriété.

L'étiquette ou le bordereau d'accompagnement du produit comporte obligatoirement :

- Le nom de la farine
- Le nom du moulin
- Le type de la farine
- Les ingrédients par ordre décroissant d'importance.