

PVT

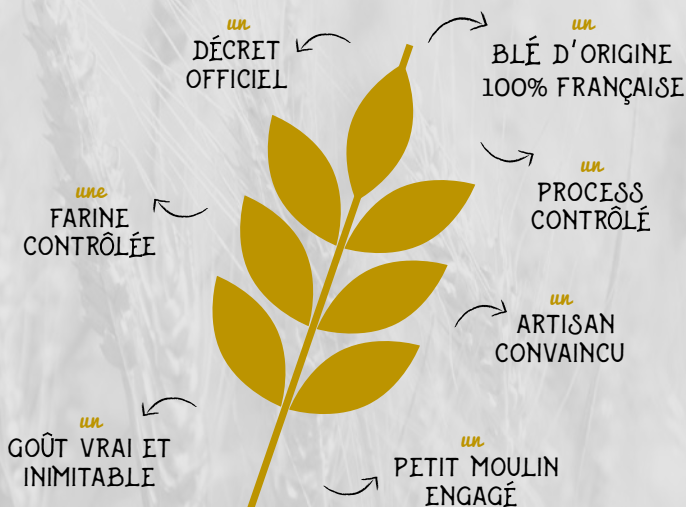
VERSION 3

» — moi — «

ARTISAN MEUNIER

je vous propose plus qu'une tradition

MA FARINE DE TRADITION FRANÇAISE



PETITS MOULINS
DE FRANCE

lempa
LABORATOIRE D'ESSAIS
DES MATIÈRES
ET PRODUITS ALIMENTAIRES

CAHIER DES CHARGES (PVT)

Plan de Valorisation Technologique de la « Farine de tradition française »

Par PMF et contrôlée LEMPA
(Cdc - pvt - farine de tradition française – v3 – 2025)



PETITS MOULINS
DE FRANCE

lempa
LABORATOIRE D'ESSAIS
DES MATÉRIELS
ET PRODUITS ALIMENTAIRES

PRÉREQUIS



Le moulin adhère au Plan de Vigilance Sanitaire de Petits Moulins de France (PVS).



Le moulin met en place une échantillothèque réservée à la farine contrôlée : 1 échantillon de 5 kg de chaque mouture concernée avec son n° de lot et le bulletin d'analyse du LEMPA sont conservés 6 mois minimum.



Le moulin dispose à chaque livraison du certificat de lavage du transporteur avant tout déchargement du blé au moulin et selon les obligations Qualimat.

Dans le cas où le blé est transporté par la flotte de camions du moulin, le meunier s'engagera à respecter le même niveau de nettoyage de ses bennes.



Les échantillons envoyés par le moulin pour contrôle doivent comporter un n° lot qui sera reporté obligatoirement sur les bons de commandes, bons de livraisons, factures...



La composition de la farine de tradition contrôlée :

- > ne présente ni additif, ni farine de fève ni farine de soja ;**
- > est constituée d'un mélange de blés pensé pour limiter l'ajout de gluten exogène à 0,5% maximum ;**
- > est corrigée éventuellement à l'aide de farine de malt de blé plutôt que d'alpha amylases exogènes.**

PLAN D'EXPÉRIENCE

Analyses à réaliser

PVS obligatoire 2 fois par an (assure la qualité sanitaire de la farine) prévoyant à minima l'ensemble des analyses suivantes :

- 1 analyse Filth-Test < 50 débris d'insectes / 100 g de farine
- 1 analyse des mycotoxines (seuils réglementaires):
 - > Ochratoxine A <3 µg/kg
 - > Don <750 µg/kg
 - > Zéaralénone <75µg/kg
- 1 analyse des métaux lourds (seuils réglementaires des blés appliquées aux farines) :
 - > Cadmium <0,1 mg/kg
- 1 analyse des pesticides (seuils réglementaires) :
 - > Chlorpyrifos méthyl,
 - > Cyperméthrine,
 - > Deltaméthrine,
 - > Pyrimiphos méthyl
 - > Butoxyde de pypéronyl
 - > Chlormequat / Mepiquat
- 1 analyse microbiologique (seuils réglementaires):
 - > Escherichia Coli (44°C) <100 ufc/g
 - > Salmonella 0 /25 g

PVT obligatoire 2 analyses minimum par an ou toutes les 50 tonnes fabriquées (assure la qualité technologique de la farine et santé du boulanger pâtissier) prévoyant à minima l'ensemble des analyses suivantes :

- 1 test de panification : note de panification > 260/300 (test LEMPA Tradition)
- 1 mesure du taux de cendres pour respect de la réglementation
- 1 mesure de l'absence d'acide ascorbique
- 1 mesure d'Indice de Hagberg > 220 sec
- 1 mesure de la teneur en protéine > à 11 % m.s.
- **1 mesure d'Indice de Pulvéulence de la farine : IP < 10 (en option)**
- Mise à disposition par le LEMPA d'une hotline gratuite pour le meunier et pour le boulanger
- Envoi par le Moulin tous les mois par mail à PMF et LEMPA des volumes vendus de farine de tradition. Validation des commande de sacs par PMF et LEMPA afin de pouvoir opérer les rapprochements nécessaires pour le bon déroulement de la démarche.



« Communicantes » applicable sur la sacherie les emballages et tout autre support de communication :

- « Farine contrôlée par le LEMPA, Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie® - www.lempa.org »
- « Contrôle renforcé en matière de pesticides et de santé du boulanger-pâtissier »
- « Constituée d'un mélange de blés pensé pour limiter l'ajout de gluten exogène à 0,5% maximum »

Nota : les Bons à Tirer présentant cette phrase seront validés par PMF et LEMPA

CONTACTS

PMF (administratif) :
contact@petitsmoulinsdefrance.fr
06 78 24 88 62

LEMPA (technologique) :
labo@lempa.org
02 35 58 17 75



PETITS MOULINS
DE FRANCE


lempa
LABORATOIRE D'ESSAIS
DES MATÉRIELS
ET PRODUITS ALIMENTAIRES