



CERALIM

CENTRE DE RECHERCHE, D'ANALYSE ALIMENTAIRE ET ENVIRONNEMENTALE



Accréditation N° 1-1546 Portée disponible sur www.cofrac.fr

SAS BANETTE Le moulin à vent 45250 BRIARE

DUPLICATA DE RAPPORT D'ANALYSE / DUPLICATE OF ANALYSIS REPORT

Annule et remplace le dossier n° 22012500058601

Table with 2 columns: Field (e.g., N° dossier, Référence client) and Value (e.g., 220125 000586 02 / 182279, 155000). Includes fields like Nature du produit, Lieu de prélèvement, etc.

Table with 5 columns: CRITERES** m Criteria, RECHERCHES/DENOMBREMENTS Detection / enumeration, METHODES Methods, RESULTATS Results, COMPARAISON DU RESULTAT AU CRITERE (m, >m, >M). Rows include Micro organismes aérobies, Escherichia coli, Staphylococcus coagulase, etc.

Voici les interprétations que nous pouvons faire.

Taux de cendres = 0,73%, vous pouvez indiquer sur vos sachets Type 65 (de 0,62 à 0,75%), pour avoir une type 80 il faut avoir un taux de cendres compris entre 0,75 et 0,90%
Taux de protéines = 10,95%, c'est un taux correct. La moyenne nationale de la récolte 2021 est de 10,5% sur farine.
Amidon Endommagé 11,1%, très peu d'amidon endommagé lors de la mouture, on tourne plus autour de 14 voir 15% en moulin industriel, c'est très bien, cela évite des fermentations trop rapides car pas assez de sucres simples assimilables par les levures, de plus que votre temps de chute de Hagberg est assez faible 253 secondes (acceptable par rapport à la réglementation car supérieur à 220 secondes) qui signifie qu'il y a une bonne présence d'enzymes : les alpha-amylases qui dégradent naturellement l'amidon en sucres simples assimilables par les levures.
Plus il y a de sucres simples dégagés par les alpha-amylases, plus les levures s'en nourrissent et plus la fermentation est importante. Le fait d'éviter d'abimer l'amidon lors de la mouture dans ce cas là est très important.
Absorption d'eau : 65% est très bonne, on tourne plus vers 60% cette année max 62%

Date de validation : 02/02/2022

La microbiologiste FLORENCE GENNA

Handwritten signature of Florence Genna

C E R A L I M 30, Route de Saint Cyr 45 640 SANDILLON Tél: 02-38-41-14-60 Fax: 02-38-41-13-08 ceralim @ wanadoo.fr

L'accréditation COFRAC atteste uniquement de la compétence du laboratoire pour les analyses identifiées par un logo Q sur le présent document. The COFRAC accreditation only certifies the competence of the laboratory for analyses identified by the logo Q on this document. La conclusion est accréditée seulement si tous les paramètres sont accrédités. The conclusion is certified only if all parameters are accredited. La déclaration de conformité ne tient pas compte de l'incertitude associée au résultat. The declaration of conformity doesn't take into account the uncertainty associated to the result. Les résultats ne se rapportent qu'aux objets soumis à l'essai. La reproduction de ce rapport d'analyse n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Les produits destinés à la consommation et pouvant porter atteinte à la santé publique doivent faire l'objet d'une déclaration de votre part auprès des services officiels. The results relate only to the sample subjected to analysis. The reproduction of this report is allowed only under its entire form. Foodstuffs intended for the consumption and which are not in accordance with the regulation must be notified by you to the concerned government agency.