

Qualitätsanforderungen IPS Weizenmehle

Nebst den auf allen Stufen definierten IP Suisse Mehl Vorgaben dürfen die in der Verordnung des EDI über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz (VLpH) aufgeführte, natürliche Zusätze, maximal 2,0 Massenprozent betragen.

Die gesetzliche Deklarationspflicht ist in geeigneter Form sicher zu stellen.

Eine mögliche Beigabe von Ascorbinsäure muss aus natürlicher Quelle erfolgen.

Typenbezeichnung nach Schweiz. Lebensmittelbuch (SLMB)			Weizenmehl Typ 400	Weizenmehl Typ 550	Weizenmehl Typ 720	Weizenmehl Typ 1100
Asche	SLMB		bis 0,48	0,49-0,58	0,64-0,76	1,00-1,15
	EU-Norm		bis 0,50	0,51-0,63	0,64-0,90	0,91-1,20
Feuchtigkeit	%	(Maximalwert)	15,0	15,0	15,0	15,0
Protein (TS, N x 5,7)	%	(Minimalwert)	11,0	11,5	12,0	12,5
Zeleny (Sedimentation)	ml	(Minimalwert)	45	40	38	30
Gluten feucht	%	(Minimalwert)	28	29	30	31
Quellzahl	0 Min.	(Minimalwert)	20	18	14	12
Quellzahl	30 Min.	(Minimalwert)	15	14	10	7
Farinogramm						
Wasseraufnahme %	500 BE	(Minimalwert)	58	59	61	62
	360 BE	(Minimalwert)	63	64	66	68
Extensogramm						
Proportionen	DW ₅ /DB (r ₅)		2,0-3,0	2,0-3,0	2,0-2,5	1,5-2,0
Fläche cm ²	135 Min.	(Minimalwert)	120	110	100	80
Amylogramm						
Verkleisterung	BE		600-800	500-700	350-500	300-450
Fallzahl	Sek.	(Minimalwert)	330	320	310	300
Maltose	%		1,7-2,0	1,8-2,1	1,9-2,2	2,0-2,3
Laborbackversuch						
Volumen aus 100 g Mehl	ml	(Minimalwert)	520	490	470	450

Basis: Erntequalität 2017

Je nach Erntequalität (Witterungseinflüsse) können von der Richemont Fachschule die Qualitätskriterien / Vorgaben entsprechend angepasst werden.