

Les 3 gammes de farine que SITRAB-CAM produit respectent la norme camerounaise de la farine de froment (NC 02 : 2000 - 03) utilisée dans la panification au Cameroun.

Le tableau ci-dessous présente les caractéristiques physico-chimiques et rhéologiques imposées par cette norme.

Caractéristiques	Taux minimum	Tolérance
Teneur en eau	12.5 %	+ 1 %
Acidité	0,03 mg H ₂ SO ₄ su MS	+ 0.005 mg H ₂ SO ₄
Cendres	0.650 % sur M.S	+ 0.020 %
Gluten	10.0 % sur M.S	- 0.8 %
Protéines	(Nx5.7) = 12.5 % sur M.S	- 1 %
Activité fermentative (indice de chute Hagberg)	275 secondes	- 25 s
Qualité boulangère ou rhéologie		
Force boulangère (W)	275.10 exp-4	-20.10 exp-4
Gonflement (G)	20.5	-1.5
Rapport de configuration de la courbe (P/L)	0.75	+ 0.20

Tableau 2 : Caractérisation physico-chimique et rhéologique de la farine de Froment d'après la norme NC 02 : 2000 - 03.

Pour couronner le tout, SITRAB.CAM dispose des ingénieurs spécialisés en Agro-alimentaire; qui assurent le respect de cette norme pour la réussite de la politique qualité de l'entreprise. Ils sont constamment assistés par un expert qualité.

Le trois gammes de farines se différencient par le procédé de fabrication et les caractéristiques physico-chimiques et rhéologiques.



LA FARINE DE BLE LION

Sa production utilise le blé de force ou "blé roux" et cela implique une forte valeur en protéine (12.5 % min).

Dans les valeurs rhéologiques, il a une force boulangère (W) et un gonflement (G) supérieurs aux 2 autres gammes de farine

C'est une farine haut de gamme, qui donne la possibilité de travailler pour les baguettes française (long pain) dans la viennoiserie, la pâtisserie, les pains spéciaux, les pains de mie et les beignets.