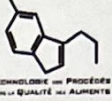


| Registre de production (REG-PROD-003) | | | | |
|---------------------------------------|------------------------|------------|-----|--|
| Version | 1.0 | | | |
| Date de création | 09-04-2024 | Modifié le | n/a | |
| Auteur | Registre de production | | | |
| Approuvé par | | | | |
| Date d'approbation | | | | |

ITAQ

INSTITUT DE
TECHNOLOGIE
AGROALIMENTAIRE
DU QUÉBEC

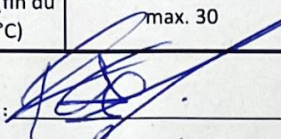


| PRODUIT | | Pain baguette | | | |
|--|--|------------------------------|-------------------|------------------------|--------------|
| Date de production: | 10 AVRIL 2024 | Heure de début de production | 10h10 | LOT: | 20240410-PB2 |
| Type de pétrin | GRAND | Lieu de production | USINE BOULANGERIE | | |
| Informations | | | Évaluation | | |
| Valeurs | | | | | |
| Attendues | | Obtenues | C/N-C | Commentaires/Remarques | Initiales |
| INTRANTS | | | | | |
| Farine à pain Baguette | Odeur/Apparence conformes | OK | C | | FG |
| | Conformité au registre de matière première | VALIDE | C | | FG |
| | Température (°C) | 21,1 | C | | FG |
| Farine de seigle | Odeur/Apparence conformes | N/A | | | FG |
| | Conformité au registre de matière première | N/A | | | FG |
| Eau | Odeur/Apparence conformes | OK | C | | FG |
| | Température (°C) | 26,1 | C | | FG |
| Levure sèche (Instaferm Red) | Odeur/Apparence conformes | OK | C | | FG |
| | Conformité au registre de matière première | VALIDE | C | | FG |
| Sel | Apparence conforme | OK | C | | FG |
| | Conformité au registre de matière première | VALIDE | C | | FG |
| Heure début 11h17 10h50 PÉTRISSAGE | | | | | |
| Ajout des intrants (SAUF LE SEL) | FAIT | OK | C | | FG |
| Temps à vitesse lente (min.) | 3 à 4 | 4 | C | | FG |
| Ajout du sel | FAIT | OK | C | | FG |

| | | | | | |
|--|-----------------------------------|-------------------------|----|---|----|
| Temps à vitesse rapide (min.) | 3 à 6 | 2:40 | NC | ARRÊTER POUR ÉVITER SURPÊTRASSAGE | FG |
| Température de pâte désirée (°C) | 22 à 25 | 30,7 | NC | TEMPS DE DÉTENTE AJUSTER À LA BAISSÉ | FG |
| Heure début | 11h30 | PREMIÈRE DÉTENTE | | | |
| Temps de repos (min.) | 30 ± 2 | 20 | NC | TEMPS MOINS LONG POUR PALIER T°C @ ÉLEVÉ | FG |
| Température (°C) | 20 ± 3 | 23, | C | | FG |
| Heure début | 11h57 | SECONDE DÉTENTE | | | |
| Temps de repos (min.) | 30 ± 2 | 30 | C | | FG |
| Température (°C) | 4 à 7 | 5 | C | | FG |
| FAÇONNAGE | | | | | |
| Mise en pâtons | | | | | |
| Masse pâte crue totale (kg) | 8,6 ± 0,2 | 8,5 | C | | FG |
| Masse des pâtons (g) | 430 ± 10 | 428 | C | | FG |
| Longueur (cm) | min. 30 | 30 OK | C | | FG |
| Mise à la façonneuse (ATTENTION! RISQUE D'ENTRAÎNEMENT) | | | | | |
| Longueur (cm) | 55 ± 2 | 55 | C | | FG |
| Heure début | 12h50 | ÉTUVAGE | | | |
| Température de l'étuve (°C) | 22 à 26 | 26 | C | | FG |
| Humidité relative (%) | 75 - 85 | 78 | C | | FG |
| Temps (min.) | 45 à 60 | 45 | C | | FG |
| Test du pouce | La trace disparaît tranquillement | OK | C | | FG |
| SCARIFICATION (ATTENTION! RISQUE DE COUPURES) | | | | | |
| Inclinaison de la lame | 20° à 30° | — | NC | INCLINAISONS TRÈS VARIABLES; ÉCART TOLÉRÉ | FG |
| Distance entre les coups de lame (cm) | 1 à 2 | — | C | DISTANCES VARIABLES; ÉCARTS TOLÉRÉS | FG |

| | | | | | |
|--|-----------|-----|---|--|---|
| Nombre de coups | 5 | 5 | C | | B |
| CUISSON (ATTENTION! RISQUE DE BRÛLURES) | | | | | |
| Température du four (°C) | 240 à 255 | 236 | C | | B |
| Température de la sole (°C) | 220 à 235 | 226 | C | | B |
| Temps de cuisson (min.) | 15 à 20 | 15 | C | | B |
| Température à cœur (fin de cuisson) (°C) | ≥ 95 | 95 | C | | B |
| REFROIDISSEMENT | | | | | |
| Température à cœur (fin du refroidissement) (°C) | max. 30 | 28 | C | | B |

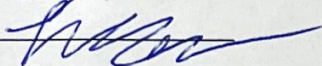
Signature(s) :



Date:

10/04/2024

Vérfifié par :



Date:

04/10/2024