

Flinn Coating

Omschrijving

Dankzij een hittebehandeling verkrijgt de tarwebloem een aantal functionele eigenschappen waardoor deze uiterst geschikt is als coating. Predust, batters en tempura's vormen een essentieel onderdeel tijdens de productie van **gecoate voedingsproducten** zoals vlees, vis, kaas, aardappelen, groenten en plant based producten. Ze zorgen voor een **optimale aanhechting** en verbeteren de **krokantheid van de korst**.

Voordelen

- Aangepaste koude viscositeit **op maat** van de klant.
- Verhoogde **stabiliteit** van de vloeibare batter.
- Verhoogd **rendement** na het afbakken in olie of oven.
- Verhoogde **pick-up** op maat van de klant.
- Sterke **afdoeding** van de microbiële flora met een langere houdbaarheid als resultaat.
- Sterkere **aanhechting** van de coating aan het substraat, ook na het afbakken.
- **Clean label** mogelijk.

Assortiment

Predust

Een predust is meestal een grovere bloem, al dan niet in combinatie met andere ingrediënten. Deze wordt droog ingezet als functioneel hulpmiddel bij het coaten van water- en vetrijke substraten. Het inzetten van een predust verbetert de adhesie en bevordert het eindrendement.
Clean label

Toepassing: Visproducten, scampi's, groenten, kaaskroketten, vegan burger

Batter mixen

Kant-en-klare batter mixen op maat.
Clean label mogelijk

Toepassing: Gepaneerde vlees- en visproducten, kaas- en garnaalkroket, visfilet, vegan burger

Batter bloem

100% pure hittebehandelde tarwebloem zonder toevoegingen.
Clean label

Toepassing: Gepaneerde vlees- en visproducten, aardappelkroket, fish stick, vegan burger

Tempura batter mixen

Kant-en-klare functionele mixen speciaal ontwikkeld voor tempura-applicaties.
Clean label mogelijk

Toepassing: Nuggets, calamares, onion rings



Flinn Coating: Predust

Product	Toepassing	Ingrediënten
Predust Coarse	Predust voor algemeen gebruik	Tarwebloem
Pre-low-dust	Predust met verlaagde stofvorming	Tarwebloem, zonnebloemolie
Predust adhesion coarse	Grove functionele predust	Tarwebloem, tarwegluten, zonnebloemolie
Predust adhesion fine	Fijne functionele predust	Tarwebloem, tarwegluten, zout, zonnebloemolie

Flinn Coating: Batter bloem

Product	Verdunning
Stanley	1 : 2
Fenrir	1 : 2
Livingstone	1 : 2,5
Columbus	1 : 3

Flinn Coating: Batter mixen

Product	Verdunning	Toepassing	Ingrediënten
Batter Adhesion 120	1 : 2	Algemene adhesie batter	Tarwebloem, gemodificeerd tarwezetmeel, zout
Batter Adhesion 122	1 : 2,2	Gepaneerde vis en kip	Tarwebloem, tarwegluten, zout
Batter Adhesion 140	1 : 4	Gepaneerde groenten	Tarwezetmeel, tarwebloem, zout, verdikkingsmiddel: E412
Batter Firm 155	1 : 5,5	Sterke coating voor zeer vochtige substraten	Tarwebloem, gemodificeerd zetmeel, zout, verdikkingsmiddel: E461
Batter Cheese 120	1 : 2	Gepaneerde kaas	Tarwebloem, zetmeel, zout, verdikkingsmiddelen: E461 en E415
Batter Oven 130	1 : 3	Batter voor oven-baked toepassingen	Tarwebloem, zetmeel, zout, verdikkingsmiddelen: E461 en E415
Batter Croquet 150	1 : 5	Kroketten	Tarwebloem, gemodificeerd zetmeel, zout, verdikkingsmiddel: E415

Flinn Coating: Tempura batter mixen

Product	Verdunning	Toepassing	Ingrediënten
Tempura 113	1 : 1,3	Calamares	Tarwebloem, maisbloem, rijsmiddelen E450i en E500ii, zout, dextrose
Tempura 120	1 : 2	Vis	Tarwebloem, gemodificeerd zetmeel, maisbloem, dextrine, tarwegluten, dextrose
Tempura 1155	1 : 1,55	Gefrituurde uitjes, calamares	Tarwebloem, dextrine, zetmeel, gemodificeerd zetmeel, zout, rijsmiddelen: E450i en E500ii
Tempura Oven Crispy 115	1 : 1,5	Zeer krokante tempura voor verschillende substraten	Dextrine, tarwebloem, maisbloem, gemodificeerd zetmeel, rijsmiddelen: E450i en E500ii

Flinn Texture

Omschrijving

Bij de productie van bereide maaltijden zoals sauzen, soepen en lasagnes is het gebruik van dikkingsmiddelen essentieel. Een mix op basis van **hittebehandelde tarwebloem** kan hiervoor worden aangewend om de gewenste eindviscositeit en het juiste mondgevoel te bekomen. Het **Flinn gamma** bevat zowel **pure bloemsoorten** als **mixen**.

Voordelen

- **Verhoogde** warme en koude **dikking** ten opzichte van onbehandelde tarwebloem.
- **Constate** warme en koude **dikking**.
- **Competitieve prijs** ten opzichte van andere dikkingsmiddelen (hydrocolloïden, gemodificeerde zetmelen...).
- Gunstigere **microbiologische waarden** ten opzichte van onbehandelde tarwebloem.
- **Clean label** mogelijk.

Assortiment

Ragoût en sausbloem

Ragoûtbloem voor het binden van warme vullingen.

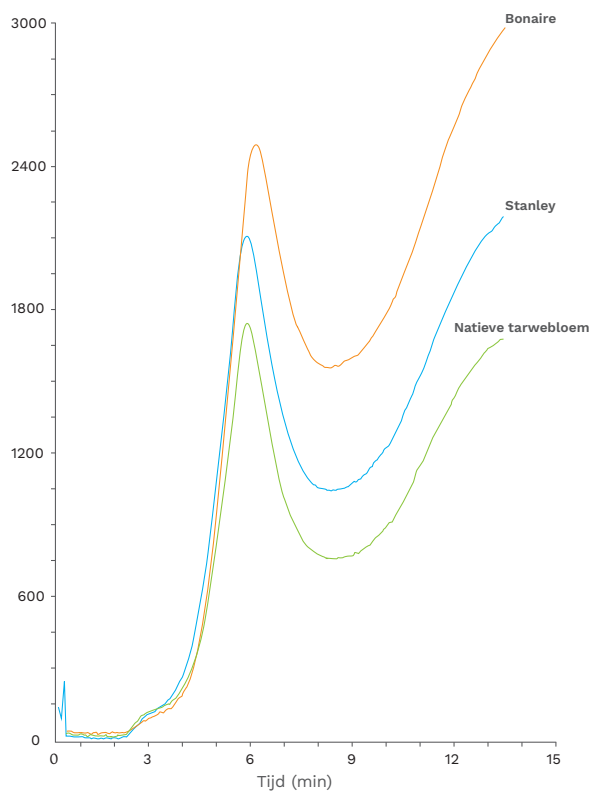
Sausbloem voor het verdikken van diverse warme soepen en sauzen.

Clean label

Toepassing: Bechamel, vulling vleeskroket, soepen en sauzen

Afhankelijk van de behandeling van de tarwebloem, wordt een specifieke warme viscositeit gegeven aan deze Flinn producten.

Viscositeit (mPa.s)



Flinn Texture: Ragoût, sauzen & soepen

Product	Toepassing	Declaratie	Textuur	Eindviscositeit*
Stanley	Sausbloem voor warme bereiding, vulling kroket	Tarwebloem	Stevige vulling	> 2000 mPa.s
Amundsen	Vulling kroket	Tarwebloem	3-5% van bloem vervangen voor meer stevigheid	> 2200 mPa.s
Martinique	Sausbloem voor warme vulling kroket	Tarwebloem	Zeer smeuiġ	> 2800 mPa.s
Bonaire	Sausbloem voor warme vulling kroket	Tarwebloem	Stevige vulling	> 2700 mPa.s
Sauce flour 100	Sausbloem voor warme bereiding, vulling kroket	Tarwebloem, tarwezetmeel	Zeer stevige vulling	> 2500 mPa.s
Sauce flour 200	Sausbloem voor warme bereiding, vulling kroket	Tarwebloem	Stevige vulling	> 2200 mPa.s

*Meting volgens RVA viscositeit analyse, deze zijn een benadering en oogstafhankelijk.

Flinn Carrier

Omschrijving

Zowel in de **food als feed industrie** worden carriers of dragers veelvuldig ingezet om geconcentreerde componenten te verdunnen en gevoelige, kostbare grondstoffen te beschermen. Tijdens de productie van Flinn Carriers worden strikte normen opgelegd inzake de spreiding van de korrelgrootte. Dankzij de hittebehandeling worden lagere **microbiologische normen** en het gewenste vochtgehalte gerealiseerd.

Voordelen

- Verbeterde **vloei-eigenschappen** dankzij aangepaste partikelgrootte en spreiding.
- Verlaagde **microbiologische contaminatie**.
- Vochtgehalte **op maat**.
- **Clean label**.

Assortiment

Dragerbloem

Een (hittebehandelde) tarwebloem kan als drager voor enzymen, mineralen en vitaminen gebruikt worden. De sterke pluspunten van een dragerbloem zijn de lagere microbiologische waarden en de mogelijkheid om de granulometrie aan te passen aan het gewenste vloeikarakter.

Toepassing: Food & feed industrie

De Vasco-bloem (4-6% vocht) heeft een granulometrie analoog aan die van native tarwebloem. De Carrier Coarse is een iets grovere bloem (granulometrie wordt nauw gemonitord) met bijhorende goede vloei-eigenschappen. De Pre-Low-dust is een zeer grove bloem en bevat zo goed als geen stofpartikels.



Flinn Carrier: Standaardaanbod fijne dragers

Product	Beschrijving	Declaratie	Granulometrie	Vochtgehalte
Vasco	Fijne hittebehandelde gedroogde dragerbloem	Tarwebloem	= gewone tarwebloem ≤ 50% < 75 µm ≤ 5% > 180 µm	4-6%
Emu	Fijne gedroogde dragerbloem	Tarwebloem	= gewone tarwebloem ≤ 50% < 75 µm ≤ 5% > 180 µm	Max 8%
Nachtegaal	Fijne tarwebloem, geselecteerd op laag asgehalte en hierdoor zeer witte kleur	Tarwebloem	= gewone tarwebloem ≤ 50% < 75 µm ≤ 5% > 180 µm	Max 15,5%

Flinn Carrier: Standaardaanbod grovere dragers

Product	Beschrijving	Declaratie	Granulometrie	Vochtgehalte
Carrier Coarse	Relatief grove hittebehandelde dragerbloem	Tarwebloem	≤ 20% < 75 µm ≤ 85% < 125 µm ≤ 20% > 180 µm	8%
Predust Coarse	Zeer grove hittebehandelde dragerbloem	Tarwebloem	≤ 15% < 75 µm ≤ 20% < 125 µm > 75% > 180 µm	10%

Flinn Bake

Omschrijving

Een optimaal resultaat voor een cake, kapsel, swiss roll, muffin, brownie... begint bij de selectie van **de juiste bloemsoort**. Onze soorten uit dit assortiment vertonen d.m.v. processen als windzifting en/of hittebehandeling **een laag eiwitgehalte** en optimaliseren op deze manier het volume, de stevigheid, malsheid, draagkracht en fijnheid van het cakeproduct.

Voordelen

- Een laag eiwitgehalte **vermijdt klontervorming** tijdens beslagfase, wat resulteert in een luchtig, stabiel en goed tolerant beslag tijdens het bakproces.
- Door de hittebehandeling worden de fysicochemische eigenschappen van de eiwitten ook gunstig beïnvloed, waardoor ze een meer emulgerende werking verkrijgen. Dit draagt ook weer bij tot de **stabiliteit en de fijne structuur** van beslag en eindproduct.
- Verbetering gashoudend vermogen, met een **verhoogd volume** als resultaat.
- **Snelle wateropname** door fijne deeltjesgrootte verdeling, resulteert in een malse en sappige kruim.
- **Snelle verstijfseling** van het zetmeel, resulteert in een stevige, veerkrachtige kruim met verhoogde draagcapaciteit voor het gebruik van o.a. fruitvullingen.
- Betere opbouw netwerk: zorgt voor een **fijne gelijkmatige structuur**.

Assortiment

Cake- en biscuitbloem

100% pure hittebehandelde of gewindzifte tarwebloem zonder toevoegingen.

Clean label

Toepassing: klassiek kapsel, 4/4 cake, muffins, swiss rolls, gevulde cake



Flinn Bake: Toepassingen

	ALBATROS	FLAMINGO	CONDOR	HAVIK	AMUNDSEN
Sponge cake	X	X	X		
4/4 cake	X		X		
Sultana cake			X		
Cupcake			X		
Swiss roll	X				
Muffins	X		X		
Brownie			X		
Microwavable cake	X	X	X	X	
Lady fingers	X	X			
Pancakes	X				X

Dossche Mills & duurzaamheid: een natuurlijke combinatie

Dossche Mills hecht als onderneming met een familiaal karakter veel belang aan **duurzaam ondernemen**. Elke generatie vervult de eigen behoeften, maar draagt tegelijk zorg voor die van de **volgende generatie**. Duurzaam ondernemen is dan ook een **langetermijnvisie** die generaties overschrijdt. Het is een investering in de toekomst van ons bedrijf, onze medewerkers, omgeving en stakeholders.

Onze inspanningen van de afgelopen jaren werden beloond met een **Ecovadis gouden medaille**. Ecovadis beoordeelt de inspanningen van bedrijven inzake Milieu, Arbeids- en Mensenrechten, Ethiek en Duurzame inkoop. Met dit resultaat behoort Dossche Mills tot de top 5% van alle beoordeelde bedrijven. Hoewel we fier zijn op dit resultaat, vormt dit voor ons niet het eindpunt. Het is eerder een startpunt voor het verder uitbouwen van onze **duurzaamheidsstrategie**.

Deze strategie omvat drie pijlers:

- 1) Het **beperken** van onze **CO₂-voetafdruk** vanaf het zaaien van het graan tot het leveren van onze afgewerkte producten. Dit kan via energie-optimalisatie, milieuvriendelijke productie en efficiënte mobiliteit.
- 2) We **beheersen** de volledige **tarweketen**. Bij het nemen van beslissingen hebben we niet alleen aandacht voor water- en bodembeheer, maar ook voor **biodiversiteit**. Hiermee dragen we ons steentje bij tot een duurzame landbouw, met een positieve impact op de omgeving.
- 3) De tarwekorrel zit boordevol nutritionele componenten. We **ontwikkelen gezonde en voedzame producten**. Mede door de Covid-19 crisis is de consument zich immers meer bewust geworden van zijn gezondheid en het belang van gezonde voeding.

Ook in ons productassortiment komt het belang van duurzaamheid naar voren:

- **Clean label oplossingen**
Uitgaande van de natuurlijke grondstof tarwe, zijn we in staat zuivere producten te produceren met unieke eigenschappen, die clean label gedeclareerd worden. Consumenten zijn immers op zoek naar producten met begrijpbare labels op de verpakking alsook producten met zo min mogelijk additieven. We denken mee met de klant om de ingrediënten op de verpakking van het eindproduct zo eenvoudig en duidelijk mogelijk te houden.
- **Plant based**
Onze producten kunnen optimaal ingezet worden in plant based oplossingen als vochtbinder en als coating.
- **Volkoren mixen**
We produceren volkoren mixen boordevol nutritionele componenten die van nature aanwezig zijn in de kiemen en de zemelen.
- **Behandelde kiemen en zemelen**
Het toevoegen van kiemen en zemelen zorgt voor vezelverrijking en aanwezigheid van gezonde ingrediënten zoals meervoudig onverzadigde vetzuren, vitamine E, foliumzuur en B-vitamines.

