



## CIRCUIT D'ESSAIS D'APTITUDE

### 01 - BLE TENDRE

Planning prévisionnel : 10 essais par campagne

✓ Septembre	✓ Octobre	✓ Novembre	✓ Décembre	✓ Janvier
✓ Février	✓ Mars	✓ Avril	✓ Mai	✓ Juin



Nombre de produits par distribution : ..... 1

**Conditionnement** : Echantillon d'environ 1,5 kg en sac papier multi-filmé et thermo-soudé.

**Nature des échantillons** : Mélange de variétés ou variétés pures de façon à proposer une gamme étendue de W.

#### Principaux paramètres

##### Analyses sur grains

- ↪ Dureté, masse à l'hectolitre, teneur en eau
- ↪ Teneur en protéines, teneur en cendres
- ↪ Indice de chute selon Hagberg-Perten
- ↪ Indice de sédimentation (Zélény)
- ↪ Gluten manuel et mécanique, gluten index
- ↪ Analyses en infrarouge : teneur en eau, teneur en protéines, indice de sédimentation.

##### Analyses sur farine

##### (mouture pour l'essai à l'alvéographe)

- ↪ Bilan de mouture, taux d'extraction
- ↪ Teneur en eau, teneur en cendres
- ↪ Amidon endommagé
- ↪ Alvéographe : W, P, L, P/L, G, Ie.

**Note** : Les informations contenues dans cette fiche sont susceptibles d'être modifiées au cours de la campagne suite à des décisions de la commission, du groupe technique ou du Président.

**Date de création du circuit** ..... 1970

**Population moyenne de participants**..... 150 dont 50 à l'international

**Bipea - Bureau Inter Professionnel d'Etudes Analytiques**  
6 à 14, avenue Louis Roche F-92230 GENNEVILLIERS

Tel. : +33 (1)-47-33-54-60 - Fax : +33 (1)-40-86-92-59 - Email : [contact@bipea.org](mailto:contact@bipea.org)

Circuit accrédité par le COFRAC sous le référentiel LAB CIL REF 02 (n° 1-1495-portée sur demande)



## PROFICIENCY TESTING SCHEME

### 01 – COMMON WHEAT

**Planning : 10 tests per annual series**

✓ September	✓ October	✓ November	✓ December	✓ January
✓ February	✓ March	✓ April	✓ May	✓ June



**Number of products per round :** ..... 1

**Packaging :** Sample of about 1,5 kg in paper bag (multifilm, thermo-soldered).

**Nature of samples :** Mixing of pure varieties to offer a large range of W.

#### Main parameters

##### Analysis on seeds

- ☞ Hardness, weight per hectolitre, moisture content
- ☞ Protein content, ash content
- ☞ Falling number (Hagberg-Perten)
- ☞ Sedimentation value (Zeleny test)
- ☞ Manual and mechanical gluten, gluten index
- ☞ Near infrared analysis : moisture content, protein content, sedimentation value.

##### Analysis on flours (test milling)

- ☞ Results of milling, extraction rate
- ☞ Moisture content, ash content
- ☞ Damaged starch
- ☞ Alveograph : W, P, L, P/L, G, Ie.

**Note:** The information mentioned in that form could be modified during annual series after decisions from Committee, technical group or President.

**Date of founding** ..... 1970

**Approximate participant population**..... 150 including 50 abroad

**Bipea - Bureau Inter Professionnel d'Etudes Analytiques**  
6 à 14, avenue Louis Roche F-92230 GENNEVILLIERS

Tel. : +33 (1)-47-33-54-60 - Fax : +33 (1)-40-86-92-59 - Email : [contact@bipea.org](mailto:contact@bipea.org)

**P.T.Scheme accredited by Cofrac under reference frame LAB CIL REF 02 (n° 1-1495 - Scope on request)**