



CIRCUIT D'ESSAIS D'APTITUDE

02 - FARINE : ALVEOGRAPHIE

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 650 g en sac papier multi-filmé et thermo-soudé.

Nature des échantillons : Farine type 65, farines biscuitières sans acide ascorbique, farines de force, farine étuvée (11 à 12 % de teneur en eau), farines boulangères avec acide ascorbique.

Principaux paramètres

- ↪ Teneur en eau
- ↪ Alvéographe : W, P, L, P/L, G, P200, Ie
- ↪ Gluten manuel et mécanique, gluten index
- ↪ Teneur en protéines, teneur en cendres
- ↪ Indice de chute selon Hagberg-Perten
- ↪ Amylographe, viscographe
- ↪ Acidité grasse
- ↪ Indice de sédimentation (Zélény)
- ↪ Acide ascorbique
- ↪ Amidon endommagé
- ↪ Analyses en infrarouge : teneur en eau, teneur en protéines, indice de sédimentation.

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 270 dont 135 à l'étranger

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



PROFICIENCY TESTING SCHEME

02-FLOUR : ALVEOGRAPH

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 650 g in paper bag (multifilm, thermo-soldered).

Nature of samples : Flour type 65, biscuits flours without ascorbic acid, strong flours, steamed flour (water content between 11 and 12 %), bread flours with ascorbic acid.

Main parameters

- ↪ Moisture content
- ↪ Alveograph : P, L, G, W, P/L, P200, Ie
- ↪ Manual & mechanical gluten, gluten index
- ↪ Damaged starch
- ↪ Protein content, ash content
- ↪ Falling number (Hagberg-Perten)
- ↪ Amylograph, viscograph
- ↪ Fat acidity
- ↪ Sedimentation value (Zélény test)
- ↪ Ascorbic acid
- ↪ Near infrared analysis : moisture content, protein content, sedimentation value.

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..... 270 including 135 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