



## CIRCUIT D'ESSAIS D'APTITUDE

### 03 - PAIN COURANT FRANCAIS

**Planning prévisionnel : 5 essais par campagne**

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



**Nombre de produits par distribution :** ..... 2

**Conditionnement :** Echantillons sous vide d'environ 2,100 kg en sac papier multi-filmé et thermo-soudé. Les produits sont envoyés dans 2 sacs d'un poids unitaire d'environ 1 050kg.

**Nature des échantillons :** Farines commerciales et farines de variété pure.

#### Principaux paramètres

- ↪ Teneur en eau de la farine
- ↪ Hydratation
- ↪ Critères de l'essai de panification type pain français :
  - ↪ Pétrissage
  - ↪ Pointage
  - ↪ Façonnage
  - ↪ Apprêt
  - ↪ Mise au four
  - ↪ Caractéristiques du pain
  - ↪ Volume
  - ↪ Caractéristiques de la mie
  - ↪ Notes de pâte, de pain, de mie, valeur boulangère.

**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**..... 32 dont 1 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)



## PROFICIENCY TESTING SCHEME

### 03 – FRENCH BREAD MAKING TEST

**Planning : 5 tests per annual series**

<i>September</i>	✓ <b>October</b>	<i>November</i>	✓ <b>December</b>	<i>January</i>
✓ <b>February</b>	<i>March</i>	✓ <b>April</b>	<i>May</i>	✓ <b>June</b>



**Number of products per round :** ..... 2

**Packaging :** Sample of about 2 100 g in paper bag (multifilm, thermo-soldered). Products are sent in 2 bags of about 1 050 g.

**Nature of samples :** Commercial and pure variety flours.

#### Main parameters

- ↪ Moisture content of flour
- ↪ Hydration
- ↪ French bread making test criteria :
  - ↪ Kneading
  - ↪ First proof
  - ↪ Shaping
  - ↪ Final proof
  - ↪ Dough loading
  - ↪ Bread characteristics
  - ↪ Loaf volume
  - ↪ Crumb texture
  - ↪ Notes for dough, bread, crumb, bakery 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**.....32 including 1 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)