



CIRCUIT D'ESSAIS D'APTITUDE

06 - BLE DUR

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 1200 g en sac papier multi filmé et thermo soudé.

Nature des échantillons : Mélange de variétés de blés durs.

Principaux paramètres

- ↪ Masse à l'hectolitre
- ↪ Teneur en eau, masse de mille grains
- ↪ Teneur en protéines, teneur en cendres
- ↪ Indice de chute selon Hagberg-Perten
- ↪ Gluten humide, gluten index, grains mitadinés
- ↪ Analyses en infrarouge : Teneur en eau, teneur en protéines
- ↪ Analyses nécessaires pour l'Intervention ONIGC et l'addendum technique n° III :
 - ↪ Grains brisés
 - ↪ Grains mouchetés et/ou fusariés, grains germés
 - ↪ Impuretés constituées par des grains
 - ↪ Impuretés diverses, taux de mitadinage.

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..... 35 dont 10 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



PROFICIENCY TESTING SCHEME

06 – DURUM 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 1200 g in paper bag (multifilm, thermo-soldered).

Nature of samples : Mix of different varieties of durum wheat.

Main parameters

- ↪ Specific mass
- ↪ Moisture content, 1000 grains weight
- ↪ Protein content, ash content
- ↪ Falling number (Hagberg-Perten)
- ↪ Humid gluten, gluten index, semi-vitreous grains
- ↪ Infrared analysis : Moisture content, protein content
- ↪ Necessary analysis for ONIGC intervention and technical addendum n° III :
 - ↪ Hurt grains, shrunken grains, other cereals, insect damaged grains
 - ↪ Grains with colored, germ, heat damaged grains, sick grains and snow mould
 - ↪ Sprouted grains, extraneous matter, semi-vitreous grains level).

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 population35 including 10 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