



CIRCUIT D'ESSAIS D'APTITUDE

41 – FARINE : RHEOFERMENTOMETRE

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 kg en sac papier multi-filmé et thermo-soudé.

Nature des échantillons : Farines de différentes qualités.

Paramètres

- ↪ Volume d'eau ajouté
- ↪ Température de la pâte
- ↪ Développement de la pâte : Hm, h, T1, T2
- ↪ Dégagement gazeux : H'm, T'1, Tx, volume total, volume de rétention.

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 2000

Population moyenne de participants 16 dont 8 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

41 – FLOUR : RHEOFERMENTOMETER

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 kg in paper bag (multifilm, thermo-soldered).

Nature of samples : Flours of different qualities.

Parameters

- ↪ Added water volume
- ↪ Dough temperature
- ↪ Dough development: Hm, h, T1, T2
- ↪ Gaseous release: H'm, T'1, Tx, total volume, retention volume.

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

Date of founding 2000

Approximate participant population 16 including 8 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