



## CIRCUIT D'ESSAIS D'APTITUDE

### 47 – PAIN DE TRADITION FRANCAISE

Planning prévisionnel : 4 essais par campagne

✓ <b>Septembre</b>	<i>Octobre</i>	✓ <b>Novembre</b>	<i>Décembre</i>	✓ <b>Janvier</b>
<i>Février</i>	✓ <b>Mars</b>	<i>Avril</i>	<i>Mai</i>	<i>Juin</i>



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

**Conditionnement :** Echantillon sous vide d'environ 2,250 kg en sac papier multi-filmé et thermo-soudé. Les produits sont envoyés dans 2 sacs d'un poids unitaire d'environ 1,125kg.

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

#### Principaux paramètres

- ↺ Teneur en eau de la farine
- ↺ Hydratation
- ↺ Critères de l'essai de panification type pain de tradition française :
  - ↺ Pétrissage
  - ↺ Pointage
  - ↺ Division
  - ↺ Façonnage
  - ↺ Mise au four
  - ↺ Caractéristiques du pain
  - ↺ Volume
  - ↺ Caractéristiques de la 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** ..... 2004

**Population moyenne de participants** ..... 17

**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

### 47 – FRENCH TRADITION BREAD

**Planning : 4 tests per annual series**

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



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

**Packaging :** Sample of about 2.250 kg in paper bag (multifilm, thermo-soldered). Products are sent in 2 bags of about 1.125 kg.

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

#### Main parameters

- ↻ Moisture content of flour
- ↻ Hydration
- ↻ French tradition bread making criteria :
  - ↻ Kneading
  - ↻ First proof
  - ↻ Division
  - ↻ Shaping
  - ↻ Dough loading
  - ↻ Bread characteristics
  - ↻ Loaf volume
  - ↻ Crumb characteristics
  - ↻ 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** ..... 2004

**Approximate participant population** ..... 17

**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)