



CIRCUIT D'ESSAIS D'APTITUDE

56 – QUALITE SANITAIRE DES FARINES

Planning prévisionnel : 4 essais par campagne

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



Nombre de produits par distribution : 1

Conditionnement : Flacons de 500 ml pour 250 g de farine.

Nature des échantillons : Farines de base.

Principaux paramètres

- ↺ Germes totaux
- ↺ Coliformes totaux, Escherichia coli
- ↺ Moisissures
- ↺ Levures
- ↺ Bactéries anaérobies sulfito-réductrices à 46°C
- ↺ Staphylocoques à coagulase positive
- ↺ Salmonella

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 2006
Population moyenne de participants 22 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

56 – FLOURS SANITARY QUALITY

Planning : 4 tests per annual series

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



Number of products per round : 1

Packaging : Flasks of 500 ml for 250 g of flour.

Nature of samples : Basic flours.

Main parameters

- ↺ Total germs
- ↺ Total coliforms, Escherichia coli
- ↺ Moulds
- ↺ Yeast
- ↺ Sulfite-reducing anaerobic bacteria at 46°C
- ↺ Coagulase positive staphylococci
- ↺ Salmonella

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

Date of founding 2006

Approximate participant population 23 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