

CIL 03: Farine - Pain courant français

Descriptif du programme :

- Circuit créé en 1970
- **36 laboratoires inscrits de 4 pays**
- **CIL accrédité par le COFRAC**
- 5 essais par campagne
- Le délai d'analyses est fixé à 4 semaines
- Les échantillons sont envoyés par transporteur express à la fin du mois précédent.



Planning:

DATE	CODE	MATRICE	POIDS
Octobre	0103	Farine 01	2 x 1050 g
	0203	Farine 02	2 x 1050 g
Décembre	0303	Farine 01 variété pure	2 x 1050 g
	0403	Farine 02 variété pure	2 x 1050 g
Février	0103	Farine 01	2 x 1050 g
	0203	Farine 02	2 x 1050 g
Avril	0103	Farine 01	2 x 1050 g
	0203	Farine 02	2 x 1050 g
Juin	0103	Farine 01	2 x 1050 g
	0203	Farine 02	2 x 1050 g

PARAMETRES

Selon la norme NF V03-716 de 2015

Farine : Teneur en eau, Quantité de farine ajoutée^{NA}, eau ajoutée^{NA}, hydratation

Caractéristiques de la pâte :

Pétrissage^{NA}, Pointage^{NA}, Façonnage^{NA}, Apprêt^{NA}, Mise au four^{NA}, note pâte

Caractéristiques du pain :

Couleur^{NA}, épaisseur^{NA}, croustillant^{NA}, coup de lames^{NA}, déchirement^{NA}, volume moyen, note pain

Caractéristiques de la mie :

Couleur^{NA}, plasticité^{NA}, collant^{NA}, alvéolage^{NA}, odeur^{NA}, note mie

Valeur boulangère

NA *: Non accrédité

Ce calendrier vous est proposé à titre informatif. Il peut être soumis à des changements pour des raisons techniques. Pour connaître les dates exactes d'échéance et les paramètres pour chaque essai, référez-vous à votre espace adhérent (www.bipea.org).