

## CIL 47 : Farine - Pain de tradition française

### Descriptif du programme :

- Circuit créé en 2004
- **31 laboratoires inscrits**
- **CIL accrédité par le COFRAC**
- 4 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
Septembre	0147	Farine TRADI-1	2 x 1050 g
	0247	Farine TRADI-2	2 x 1050 g
Novembre	0147	Farine TRADI-1	2 x 1050 g
	0247	Farine TRADI-2	2 x 1050 g
Janvier	0347	Farine variété pure-1	2 x 1050 g
	0447	Farine variété pure-2	2 x 1050 g
Mars	0147	Farine TRADI-1	2 x 1050 g
	0247	Farine TRADI-2	2 x 1050 g

### PARAMETRES

Selon norme NF V03-800 « Essai de panification - type Pain Tradition Française »

**Farine :** Teneur en eau, quantité de farine ajoutée<sup>NA</sup>, masse d'eau ajoutée<sup>NA</sup>, hydratation

#### Caractéristiques de la pâte :

Pétrissage<sup>NA</sup>, Pointage<sup>NA</sup>, Division<sup>NA</sup>, Façonnage<sup>NA</sup>, Mise au four<sup>NA</sup>, note pâte

#### Caractéristiques du pain :

Estimation de la couleur<sup>NA</sup>, coup de lames<sup>NA</sup>, déchirement<sup>NA</sup>, volume moyen, note pain

#### Caractéristiques de la mie :

Couleur<sup>NA</sup>, Souplesse<sup>NA</sup>, collant<sup>NA</sup>, alvéolage<sup>NA</sup>, odeur<sup>NA</sup>, 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](http://www.bipea.org)).

