



ANÁLISIS QUÍMICOS

<i>CALIDAD PANADERA</i>			
Ensayo	Alcance	Técnica Analítica	Cantidad de Muestra
Acidez	Trigo y su derivados	Norma IRAM 15866	100 g
Gluten Húmedo	Trigo, harina de trigo comerciales y experimentales	Norma IRAM 15864-1:2013 Mét. A (agua destilada)	450 g
		Norma IRAM 15864-2:2013 Mét. A (solución salina)*	
		Norma ICC 155 AACC 38-12A	
Gluten Húmedo (Harina integral)	Trigo y harina de trigo integral comerciales y experimentales	Norma IRAM 15864-1:2013 Mét. B (agua destilada)	450 g
		Norma IRAM 15864-2:2013 Mét. B (solución salina)*	
Gluten Seco*	Trigo, harina de trigo comerciales y experimentales.	Norma IRAM 15864-1:2013 Mét. A (agua destilada)	450 g
		Norma IRAM 15864-2:2013 Mét. A (solución salina)*	
		Norma ICC 155 AACC 38-12A	
Gluten Seco (Harina integral)	Trigo y harina de trigo integral comerciales y experimentales	Norma IRAM 15864-1:2013 Mét. B (agua destilada)	450 g
		Norma IRAM 15864-2:2013 Mét. B (solución salina)*	
Índice de Gluten*	Trigo, harina de trigo comerciales y experimentales	Norma IRAM 15864-1:2013 Mét. A (agua destilada)	450 g
		Norma IRAM 15864-2:2013 Mét. A (solución salina)*	
		Norma ICC 155 AACC 38-12A	
Índice de Gluten (Harina integral)	Trigo y harina de trigo integral comerciales y experimentales	Norma IRAM 15864-1:2013 Mét. B (agua destilada) Norma IRAM 15864-2:2013	450 g



CALIDAD PANADERA			
Ensayo	Alcance	Técnica Analítica	Cantidad de Muestra
		Mét. B (solución salina)* Norma ICC 155 AACC 38-12A	
Falling Number	Trigo, harina de trigo comerciales y experimentales; y a cebada y su molienda integral	Norma IRAM 15862:2003*	450 g
Farinograma (Agua absorción, tiempo de desarrollo, estabilidad, grado de ablandamiento 10 min., grado de ablandamiento ICC y nro. calidad del farinógrafo)	Trigo, harina de trigo comerciales y experimentales	LPE.0091 basado en Norma IRAM 15855:2000	1.5 kg
Alveograma (P : tenacidad, L : elasticidad, G : grado de hinchamiento, W : trabajo, P/L : relación tenacidad/elasticidad, Ie : índice de elasticidad)	Trigo, harina de trigo comerciales y experimentales	Norma IRAM 15857:2012	1.5 kg
Farinograma + Alveograma	Trigo, harina de trigo comerciales y experimentales	LPE.0091 basado en Norma IRAM 15855:2000 y Norma IRAM 15857:2012	3 kg
Calidad Panadera: Grado, Contenido Proteico, Hdad, Gluten Hdo., Falling Number, Alveograma y Farinograma	Trigo	Ver cada ensayo	3.5 kg

En caso de no indicar la norma a realizar, el Complejo de Laboratorios utilizará de rutina la norma indicada con “”.