



CALIDAD PANADERA			
Ensayo	Alcance	Técnica Analítica	Cantidad de Muestra
Acidez	Trigo y su derivados	Norma IRAM 15866	100 g
Gluten Húmedo	Harinas de trigos comerciales y experimentales.	Norma IRAM 15864:2002	450 g
	Trigo, harinas de trigos comerciales y experimentales y harina de trigo integral	Norma IRAM 15864:2007 Norma ICC 155 AACC 38-12A	450 g
Gluten Seco	Harinas de trigos comerciales y experimentales.	Norma IRAM 15864:2002	450 g
	Trigo, harinas de trigos comerciales y experimentales y harina de trigo integral	Norma IRAM 15864:2007 Norma ICC 155 AACC 38-12A	450 g
Indice de Gluten	Trigo, harinas de trigos comerciales y experimentales y harina de trigo integral	Norma IRAM 15864:2007 Norma ICC 155 AACC 38-12A	450 g
Falling Number	Harinas de trigos comerciales y experimentales; y a cebada y su molienda integral	Norma IRAM 15862:2003 AACC 56-81B	450 g
Farinograma (Agua absorción, tiempo de desarrollo, estabilidad, grado de ablandamiento 10 min., grado de ablandamiento ICC y nro. calidad del farinógrafo)	Harinas de trigo	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)	Harinas de trigo	Norma IRAM 15857:1995	1.5 kg
Farinograma + Alveograma	Harinas de trigo	LPE.0091 basado en Norma IRAM 15855:2000 y Norma IRAM 15857:1995	3 kg
Calidad Panadera: Grado, Contenido Proteico, Hdad, Gluten Hdo., Falling Number, Alveograma y Farinograma	Trigo	Ver cada ensayo	3.5 kg