

Ensayo	Alcance	Técnica Analítica	Cantidad de muestra requerida
Gluten húmedo Con molienda	Trigo, harinas de trigo comerciales y experimentales	IRAM 15864-1:2013 Método A (agua destilada) IRAM 15864-2:2013 Método A (solución salina) * ICC 155 AACC 38-12.02 Gafta 25.2 - ISO 21415-2:2015 ISO 21415-2:2015	450 g
Gluten húmedo Sin molienda	Harinas de trigo comerciales y experimentales	IRAM 15864-1:2013 Método A (agua destilada) IRAM 15864-2:2013 Método A (solución salina) * ICC 155 AACC 38-12.02 Gafta 25.2 - ISO 21415-2:2015 ISO 21415-2:2015	450 g
Gluten húmedo (harina integral) Con molienda	Trigo, harinas de trigo comerciales y experimentales	IRAM 15864-1:2013 Método A (agua destilada) IRAM 15864-2:2013 Método A (solución salina) * ICC 155 AACC 38-12.02 Gafta 25.2 - ISO 21415-2:2015 ISO 21415-2:2015	450 g

Ensayo	Alcance	Técnica Analítica	Cantidad de muestra requerida
Gluten húmedo (harina integral) Sin molienda	Harinas de trigo comerciales y experimentales	IRAM 15864-1:2013 Método A (agua destilada) IRAM 15864-2:2013 Método A (solución salina) * ICC 155 AACC 38-12.02 Gafta 25.2 - ISO 21415-2:2015 ISO 21415-2:2015	450 g
Gluten seco (adicional a gluten húmedo)	Trigo, harinas de trigo comerciales y experimentales	IRAM 15864-1:2013 Método A (agua destilada) IRAM 15864-2:2013 Método A (solución salina) * AACC 38-12.02	450 g
Gluten seco	Trigo, harinas de trigo comerciales y experimentales	IRAM 15864-1:2013 Método A (agua destilada) IRAM 15864-2:2013 Método A (solución salina) * AACC 38-12.02	450 g
Gluten seco (harina integral, adicional al gluten húmedo)	Trigo, harinas de trigo comerciales y experimentales	IRAM 15864-1:2013 Método B (agua destilada) IRAM 15864-2:2013 Método B (solución salina) * AACC 38-12.02	450 g
Gluten seco (harina integral)	Trigo, harinas de trigo comerciales y experimentales	IRAM 15864-1:2013 Método B (agua destilada) IRAM 15864-2:2013 Método B (solución salina) * AACC 38-12.02	450 g

Ensayo	Alcance	Técnica Analítica	Cantidad de muestra requerida
Grado de extracción (en caso de solicitar los ensayos Alveograma y/o Farinograma, el "grado de extracción" es sin cargo)	Trigo	IRAM 15854-3	500 g
Índice de gluten (adicional a gluten húmedo)	Trigo, harinas de trigo comerciales y experimentales	IRAM 15864-1:2013 Método A (agua destilada) IRAM 15864-2:2013 Método A (solución salina) * ICC 155 AACC 38-12.02 Gafta 25.2 - ISO 21415-2:2015 ISO 21415-2:2015	450 g
Índice de gluten	Trigo, harinas de trigo comerciales y experimentales	IRAM 15864-1:2013 Método A (agua destilada) IRAM 15864-2:2013 Método A (solución salina) * ICC 155 AACC 38-12.02 Gafta 25.2 - ISO 21415-2:2015 ISO 21415-2:2015	450 g
Índice de gluten (harina integral, adicional al gluten húmedo)	Trigo, harinas de trigo comerciales y experimentales	IRAM 15864-1:2013 Método B (agua destilada) IRAM 15864-2:2013 Método B (solución salina) * ICC 155 AACC 38-12.02 Gafta 25.2 - ISO 21415-2:2015 ISO 21415-2:2015	450 g

Ensayo	Alcance	Técnica Analítica	Cantidad de muestra requerida
Índice de gluten (harina integral)	Trigo, harinas de trigo comerciales y experimentales	IRAM 15864-1:2013 Método B (agua destilada) IRAM 15864-2:2013 Método B (solución salina) * ICC 155 AACC 38-12.02 Gafta 25.2 - ISO 21415-2:2015 ISO 21415-2:2015	450 g
Falling number Con molienda	Cereales y derivados de la molienda	IRAM 15862:2019* ISO 3093	450 g
Falling number Sin molienda	Cereales y derivados de la molienda	IRAM 15862:2019* ISO 3093	450 g
Farinograma (agua de absorción, tiempo de desarrollo, estabilidad, grado de ablandamiento 10 min, grado de ablandamiento ICC y nro. calidad del farinógrafo) Con molienda	Trigo, harinas de trigo comerciales y experimentales	LPE.0091 basado en IRAM 15855:2019	1,5 kg
Farinograma (agua de absorción, tiempo de desarrollo, estabilidad, grado de ablandamiento 10 min, grado de ablandamiento ICC y nro. calidad del farinógrafo) Sin molienda	Harinas de trigo comerciales y experimentales	LPE.0091 basado en IRAM 15855:2019	1,5 kg

Ensayo	Alcance	Técnica Analítica	Cantidad de muestra requerida
Alveograma (P: tenacidad, L: elasticidad, G: grado de hinchamiento, W: trabajo, P/L: relación tenacidad/elasticidad, Ie: índice de elasticidad) Con molienda	Trigo, harinas de trigo comerciales y experimentales	IRAM 15857:2012 * UNE ISO 27971	1,5 kg
Alveograma (P: tenacidad, L: elasticidad, G: grado de hinchamiento, W: trabajo, P/L: relación tenacidad/elasticidad, Ie: índice de elasticidad) Sin molienda	Harinas de trigo comerciales y experimentales	IRAM 15857:2012 * UNE ISO 27971	1,5 kg
Farinograma + Alveograma - Con molienda	Trigo, harinas de trigo comerciales y experimentales	Farinograma: LPE.0091 basado en IRAM 15855:2019 Alveograma: IRAM 15857:2012* - UNE ISO 27971	3 kg
Farinograma + Alveograma - Sin molienda	Harinas de trigo comerciales y experimentales	Farinograma: LPE.0091 basado en IRAM 15855:2019 Alveograma: IRAM 15857:2012* - UNE ISO 27971	3 kg
Calidad panadera: Grado, contenido proteico, humedad (Nirt), gluten húmedo, falling number, alveograma y farinograma	Trigo	Ver cada ensayo	3,5 kg

* En caso de **no indicar** la norma a realizar, BCRlabs utilizará de rutina la norma indicada con ""