LISTADO DE ENSAYOS OFRECIDOS

LEO.0019 - CALIDAD PANADERA

Av. Jorge Newbery 7643- S2006BGB - Rosario - Santa Fe- Argentina

Tel.: 0341-4102626 - Web site: www.bcr.com.ar

Estado: Publicado Versión 69 06/10/2026

Ensayo	Alcance	Técnica Analítica	Cantidad de muestra mínima requerida
Gluten húmedo Con molienda	Trigo	LPE.0156 basado en IRAM 15864-1:2013 Método A (agua destilada) LPE.0033 basado en IRAM 15864-2:2013 Método A (solución salina) * ICC 155:1994 AACC 38-12.02 Gafta 25.2 - ISO 21415-2:2015 ISO 21415-2:2015	450 g
Gluten húmedo Base 14% de humedad Con molienda	Trigo	ISO 21415-2:2015	450 g
Gluten húmedo Sin molienda	Harinas de trigo comerciales y experimentales	LPE.0156 basado en IRAM 15864-1:2013 Método A (agua destilada) LPE.0033 basado en IRAM 15864-2:2013 Método A (solución salina) * ICC 155:1994 AACC 38-12.02 Gafta 25.2 - ISO 21415-2:2015 ISO 21415-2:2015	450 g
Gluten húmedo Base 14% de humedad Sin molienda	Harinas de trigo comerciales y experimentales	ISO 21415-2:2015	450 g

Av. Jorge Newbery 7643- S2006BGB - Rosario - Santa Fe- Argentina

Tel.: 0341-4102626 - Web site: www.bcr.com.ar

Estado: Publicado Versión 69 06/10/2026

Ensayo	Alcance	Técnica Analítica	Cantidad de muestra mínima requerida
Gluten húmedo (harina integral) Con molienda	Trigo	LPE.0156 basado en IRAM 15864-1:2013 Método B (agua destilada) LPE.0033 basado en IRAM 15864-2:2013 Método B (solución salina) * ICC 155:1994 AACC 38-12.02 Gafta 25.2 - ISO 21415-2:2015 ISO 21415-2:2015	450 g
Gluten húmedo (harina integral) Sin molienda	Harinas de trigo comerciales y experimentales	LPE.0156 basado en IRAM 15864-1:2013 Método B (agua destilada) LPE.0033 basado en IRAM 15864-2:2013 Método B (solución salina) * ICC 155:1994 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	LPE.0156 basado en IRAM 15864-1:2013 Método A (agua destilada) LPE.0033 basado en IRAM 15864-2:2013 Método A (solución salina) * AACC 38-12.02 ISO 21415-4:2006	450 g
Gluten seco	Trigo, harinas de trigo comerciales y experimentales	LPE.0156 basado en IRAM 15864-1:2013 Método A (agua destilada) LPE.0033 basado en IRAM 15864-2:2013 Método A (solución salina) * AACC 38-12.02 ISO 21415-4:2006	450 g

Av. Jorge Newbery 7643- S2006BGB - Rosario - Santa Fe- Argentina

Tel.: 0341-4102626 - Web site: www.bcr.com.ar

Estado: Publicado Versión 69 06/10/2026

Ensayo	Alcance	Técnica Analítica	Cantidad de muestra mínima requerida
Gluten seco (harina integral, adicional al gluten húmedo)	Trigo, harinas de trigo comerciales y experimentales	LPE.0156 basado en IRAM 15864-1:2013 Método B (agua destilada) LPE.0033 basado en IRAM 15864-2:2013 Método B (solución salina) * AACC 38-12.02 ISO 21415-4:2006	450 g
Gluten seco (harina integral)	Trigo, harinas de trigo comerciales y experimentales	LPE.0156 basado en IRAM 15864-1:2013 Método B (agua destilada) LPE.0033 basado en IRAM 15864-2:2013 Método B (solución salina) * AACC 38-12.02 ISO 21415-4:2006	450 g
Grado de extracción	Trigo	IRAM 15854-3:2016	500 g
Índice de gluten (adicional a gluten húmedo)	Trigo, harinas de trigo comerciales y experimentales	LPE.0156 basado en IRAM 15864-1:2013 Método A (agua destilada) LPE.0033 basado en IRAM 15864-2:2013 Método A (solución salina) * ICC 155:1994 AACC 38-12.02 Gafta 25.2 - ISO 21415-2:2015 ISO 21415-2:2015	450 g

Av. Jorge Newbery 7643- S2006BGB - Rosario - Santa Fe- Argentina

Tel.: 0341-4102626 - Web site: www.bcr.com.ar

Estado: Publicado Versión 69 06/10/2026

Ensayo	Alcance	Técnica Analítica	Cantidad de muestra mínima requerida
Índice de gluten	Trigo, harinas de trigo comerciales y experimentales	LPE.0156 basado en IRAM 15864-1:2013 Método A (agua destilada) LPE.0033 basado en IRAM 15864-2:2013 Método A (solución salina) * ICC 155:1994 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	LPE.0156 basado en IRAM 15864-1:2013 Método B (agua destilada) LPE.0033 basado en IRAM 15864-2:2013 Método B (solución salina) * ICC 155:1994 AACC 38-12.02 Gafta 25.2 - ISO 21415-2:2015 ISO 21415-2:2015	450 g
Índice de gluten (harina integral)	Trigo, harinas de trigo comerciales y experimentales	LPE.0156 basado en IRAM 15864-1:2013 Método B (agua destilada) LPE.0033 basado en IRAM 15864-2:2013 Método B (solución salina) * ICC 155:1994 AACC 38-12.02 Gafta 25.2 - ISO 21415-2:2015 ISO 21415-2:2015	450 g
Falling number Con molienda	Cereales	IRAM 15862:2019* ISO 3093:2009	450 g

Av. Jorge Newbery 7643- S2006BGB - Rosario - Santa Fe- Argentina

Tel.: 0341-4102626 - Web site: www.bcr.com.ar

Estado: Publicado Versión 69 06/10/2026

Ensayo	Alcance	Técnica Analítica	Cantidad de muestra mínima requerida
Falling number Sin molienda	Cereales derivados de molienda	IRAM 15862:2019* ISO 3093:2009	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	IRAM 15855:2024* ISO 5530-1:2013	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	IRAM 15855:2024* ISO 5530-1:2013	1,5 kg
Alveograma (P: tenacidad, L: elasticidad, G: grado de hinchamiento, W: trabajo, P/L: relación tenacidad/elasticidad, Ie: índice de elasticidad) Con molienda	Trigo	IRAM 15857:2012* UNE ISO 27971:2015	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 27971:2015	1,5 kg

LISTADO DE ENSAYOS OFRECIDOS

LEO.0019 - CALIDAD PANADERA

Av. Jorge Newbery 7643- S2006BGB - Rosario - Santa Fe- Argentina

Tel.: 0341-4102626 - Web site: www.bcr.com.ar

Estado: Publicado Versión 69 06/10/2026

Ensayo	Alcance	Técnica Analítica	Cantidad de muestra mínima requerida
Farinograma + Alveograma - Con molienda	Trigo	IRAM 15855:2024* - ISO 5530-1:2013 IRAM 15857:2012* - UNE ISO 27971:2015	3 kg
Farinograma + Alveograma - Sin molienda	Harinas de trigo comerciales y experimentales	IRAM 15855:2024* - ISO 5530-1:2013 IRAM 15857:2012* - UNE ISO 27971:2015	3 kg
Calidad panadera: Grado, contenido proteico, humedad (NIR), 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 "*", salvo para las empresas de control las cuales serán realizadas de rutina por metodologías de referencia ISO. Aquellos casos en los que no esté ofrecida la metodología ISO, éstos se realizarán por normas alternativas (AOAC o IRAM).