

Echantillon: TU1202181605-2
Date: 19-02-12 14:33:38

Méthode: BRABENDER / ICC / BIPEA
Opérateur: YVES

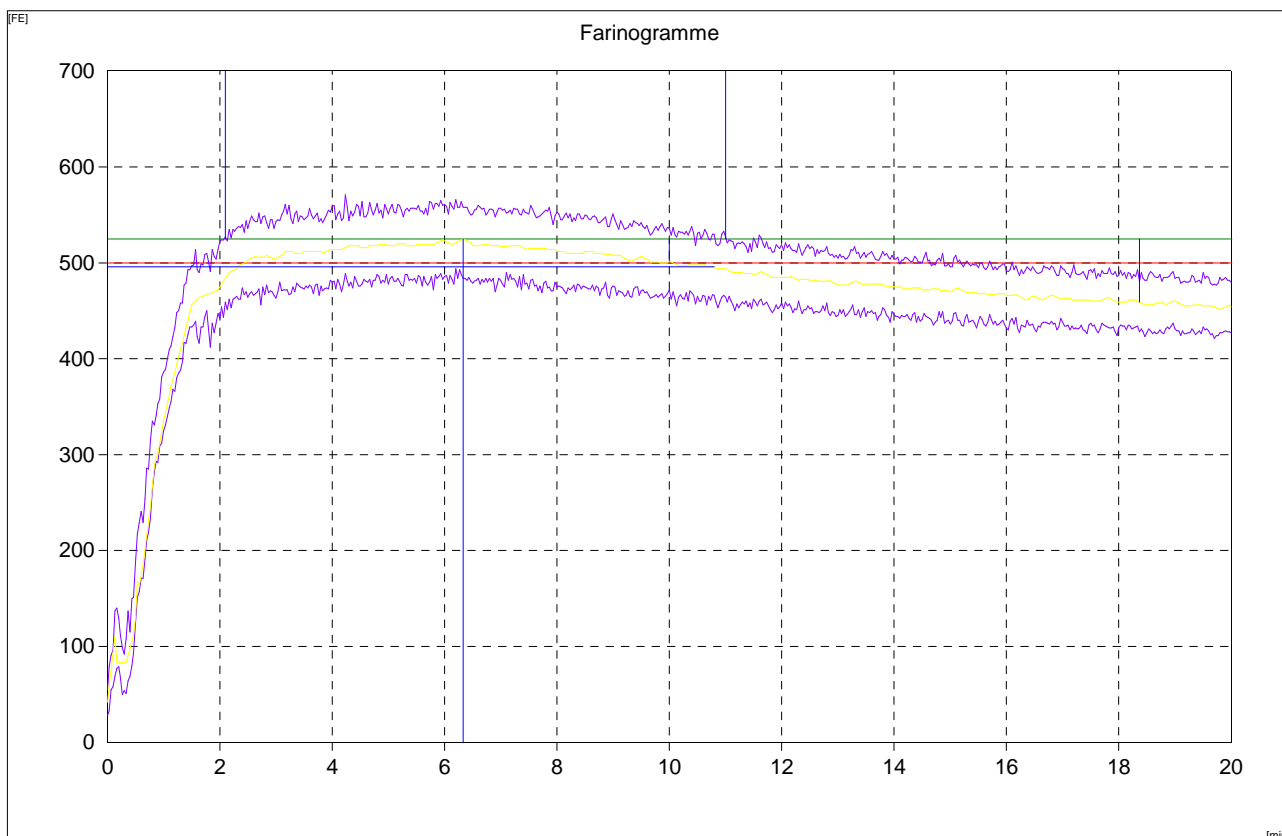
Pétrin: 50 g Speed: 63 1/min
Consistance 525 FE avec adduction d'eau 62.0 %

Teneur en eau: 14.0 %

Hydratation (corrigée à 500 FE):	62.6 %
Hydratation BIPEA (corrigée à 14.0 %):	62.6 %
Temps de développement:	6.4 min
Stabilité:	8.9 min
Degré d'affaiblissement de la pâte (10 min après le début):	23 FE
Degré d'affaiblissement de la pâte (ICC / 12 min après le max.):	66 FE
Nombre qualité Farinographe:	108
Observations:	

ASH :.604

PROT 11.83



Essai: Sans désignation