

Echantillon: WI1202132305-2
Date: 14-02-12 02:25:09

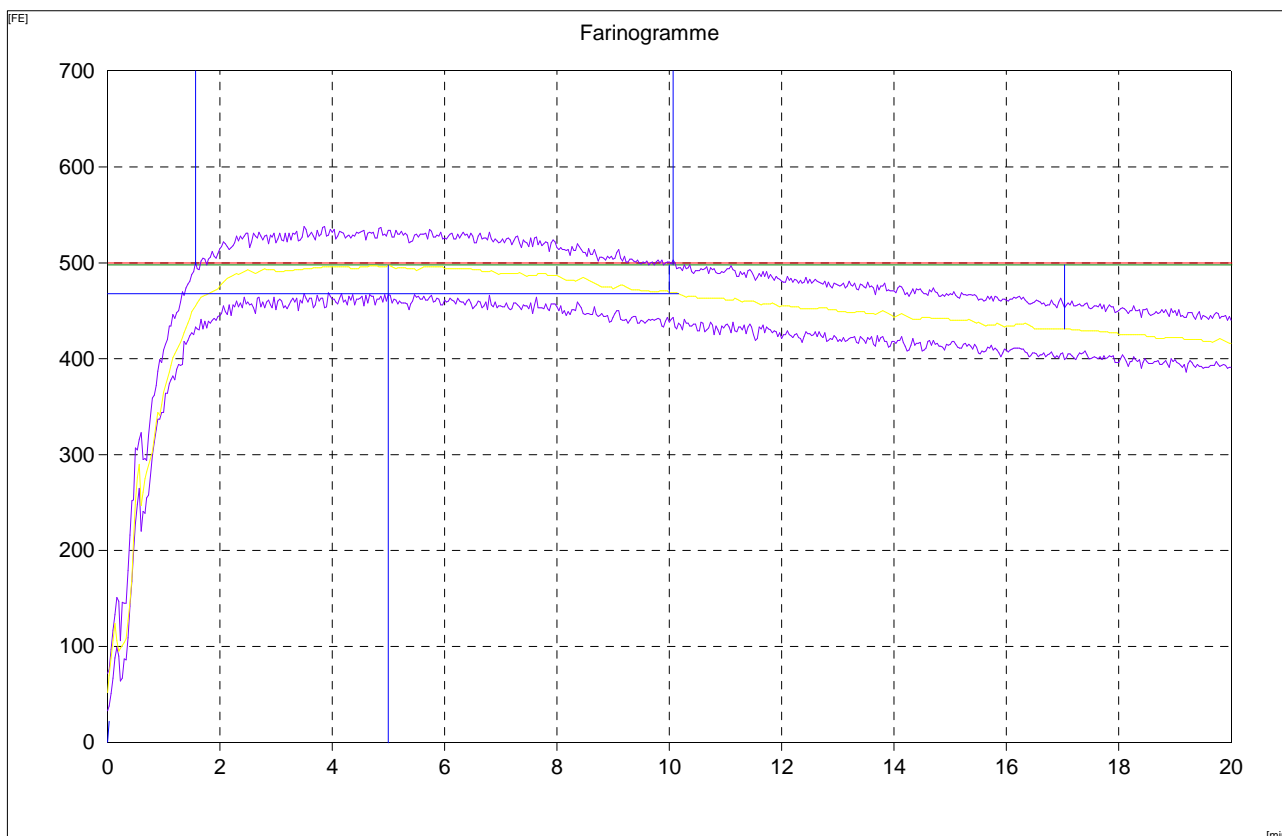
Méthode: BRABENDER / ICC / BIPEA
Opérateur: RAN

Pétrin: 50 g Speed: 63 1/min
Consistance 498 FE avec adduction d'eau 61.8 %

Teneur en eau: 14.0 %

Hydratation (corrigée à 500 FE):	61.7 %
Hydratation BIPEA (corrigée à 14.0 %):	61.7 %
Temps de développement:	5.0 min
Stabilité:	8.5 min
Degré d'affaiblissement de la pâte (10 min après le début):	29 FE
Degré d'affaiblissement de la pâte (ICC / 12 min après le max.):	67 FE
Nombre qualité Farinographe:	102
Observations:	

ASH : .641 PROT 11.36



Essai: Sans désignation