



Nous proposons plusieurs types de prestations, en « formule » ou « à la carte », pour le blé tendre, le blé noir et pour les farines.

Pour faire une demande d'analyse, merci de remplir ce bon de commande et de nous l'envoyer accompagné de votre échantillon.

VOS COORDONNÉES

Société :

Prénom / NOM :

Téléphone :

Mail :

Adresse :

.....

ÉCHANTILLON

1 bon de commande par échantillon

Nom de l'échantillon :

.....

RÉSERVÉ LABORATOIRE (PAULIC)

Date de réception :/...../.....

N° interne :



BON DE COMMANDE

analyses grains de blé et de blé noir



Quantité nécessaire pour les analyses : 1kg - Avec panification : 5kg

Les analyses grains de blé tendre « à la carte »

- Masse à l'hectolitre (PS)
- Teneur en eau
- Teneur en protéines
- Temps de chute Hagberg
- Alvéogramme
- Essai de panification
- Essai de panification tradition
- Photographie pain

Les « formules » grains de blé tendre

- Blé formule « classique »**
PS + Teneur en eau + Protéines
- Blé formule « supérieure »**
PS + Teneur en eau + Protéines + Temps de chute
- Blé formule « complète »**
PS + Teneur en eau + Protéines + Temps de chute + Alvéogramme
- Blé formule « intégrale »**
PS + Teneur en eau + Protéines + Temps de chute + Alvéogramme + Panification

Les analyses grains de blé noir « à la carte »

- Masse à l'hectolitre (PS)
- Teneur en eau
- Teneur en protéines

Pour toute demande d'information : laboratoire@paulic.bzh



Nous proposons plusieurs types de prestations, en « formule » ou « à la carte », pour le blé tendre, le blé noir et pour les farines.

Pour faire une demande d'analyse, merci de remplir ce bon de commande et de nous l'envoyer accompagné de votre échantillon.

VOS COORDONNÉES

Société :

Prénom / NOM :

Téléphone :

Mail :

Adresse :

.....

ÉCHANTILLON

1 bon de commande par échantillon

Nom de l'échantillon :

.....

RÉSERVÉ LABORATOIRE (PAULIC)

Date de réception :/...../.....

N° interne :



BON DE COMMANDE

analyses farines de blé et de blé noir

Quantité nécessaire pour les analyses : 1kg - Avec panification : 5kg

Les analyses farines de froment « à la carte »

- | | | |
|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> Teneur en eau (inframatic) | <input type="checkbox"/> Alvéogramme | <input type="checkbox"/> Acide ascorbique |
| <input type="checkbox"/> Teneur en eau (NF EN ISO 712) | <input type="checkbox"/> Amidons endommagés | <input type="checkbox"/> Rhéofermentomètre |
| <input type="checkbox"/> Teneur en protéines (inframatic) | <input type="checkbox"/> Gluten humide + Gluten index + Gluten sec | <input type="checkbox"/> Essai de panification |
| <input type="checkbox"/> Teneur en cendres (NF EN ISO 2171) | <input type="checkbox"/> Granulométrie | <input type="checkbox"/> Essai de panification tradition |
| <input type="checkbox"/> Temps de chute Hagberg | <input type="checkbox"/> Farinogramme - Mixolab*
<small>*disponible à compter du S2 2022</small> | <input type="checkbox"/> Photographie de pain |

Pour une étude complète (caractérisation des pâtes) nous consulter

Les « formules » farine de froment

- Farine formule « classique »**
Teneur en eau + protéines + temps de chute
- Farine formule « supérieure » :**
Teneur en eau + protéines + temps de chute + Alvéogramme
- Farine formule « complète » :**
Teneur en eau + protéines + temps de chute + Alvéogramme + Cendres + Amidons endommagés
- Farine formule « intégrale » :**
Teneur en eau + protéines + temps de chute + Alvéogramme + Cendres + Amidons endommagés + Panification

En cas de commande mensuelle sur les packs farines : réduction supplémentaire de 2%

Les analyses farine de blé noir « à la carte »

- | | | |
|------------------------------------|--|--|
| <input type="checkbox"/> Viscosité | <input type="checkbox"/> Teneur en eau | <input type="checkbox"/> Teneur en protéines |
|------------------------------------|--|--|