

**Schema de încercare de competență pentru evaluarea performanțelor laboratoarelor de încercari
din domeniul industriei alimentare
- Făină de grâu -**

Laborator:.....

Persoana de contact:.....

Adresa e-mail:.....**Telefon:**.....

Nr crt.	Denumirea IC	Măsurand	Unitatea de masură	Încercări care se efectuează în laboratorul Dvs.	Metode și echipamente de măsurare (furnizor și tip) utilizate în lab. Dvs.
0	1	2	3	4	5
1	Caracteristici fizico-chimice făină de grâu	Umiditate	%		
2		Continut de cenusa	% s.u.		
3		Continut de gluten umed (metoda manuala)	%		
4		Continut de gluten umed (metoda mecanica)	%		
5		Indice de deformare	mm		
6		Indice de cadere	sec		
7		Continut de substante proteice	% s.u.		
8		Aciditate	%		
9		Farinograma	-		
10		Alveograma	-		
11		Indice Zeleny	ml		

Note: 1. Coloanele 4 și 5 se completeaza de catre fiecare laborator participant.