INFORMES VARIOS







COMUNICADO

Gacetilla informativa gluten

LAS NORMAS UTILIZADAS POR LAS CÁMARAS ARBITRALES PARA LA DETERMINACIÓN DEL GLUTEN HÚMEDO, DE GLUTEN SECO Y DE ÍNDICE DE GLUTEN SON:

1. PARA MUESTRAS DE MOLINERÍA NACIONAL (uso y costumbre mercado interno):

IRAM 15854-1:2014. Trigo. Molienda experimental para trigo pan. Parte 1 - Preparación y acondicionamiento de la muestra. Con la excepción de que por razones de tiempos las partes solicitan que no se realice el acondicionamiento de la muestra (ítem 5.4 de la norma en cuestión).

IRAM 15854-3:2014. Trigo. Molienda experimental para trigo pan. Parte 3 - Molinos experimentales o de laboratorio.

IRAM 15864-1:2013. Trigo y harina de trigo. Determinación de gluten húmedo, de gluten seco y de índice de gluten. Método de lavado automático. Parte 1 - LAVADO CON AGUA PARA ANÁLISIS (según IRAM 21322)

2. PARA MUESTRAS DE EMBARQUE (requerimiento exportación):

IRAM 15854-1:2014. Trigo. Molienda experimental para trigo pan. Parte 1 - Preparación y acondicionamiento de la muestra.

IRAM 15854-3:2014. Trigo. Molienda experimental para trigo pan. Parte 3 - Molinos experimentales o de laboratorio.

IRAM 15864-2:2013 - Trigo y harina de trigo. Determinación de gluten húmedo, de gluten seco y de índice de gluten. Método de lavado automático. Parte 2 - LAVADO CON SOLUCIÓN SALINA

Las normas IRAM pueden adquirirse en https://www.iram.org.ar/. Dado que cada usuario posee una licencia, está prohibido su copiado y uso en redes.













www.bccba.org.ar +54 (351) 4229637 / 4253716 - Av. Francisco Ortiz de Ocampo 317. B° Gral. Paz. Córdoba, Argentina.