



1. Procédure d'envoi des échantillons :

Chaque moulin doit envoyer mensuellement un échantillon représentatif de sa production pour chacune des farines concernées par l'utilisation du logo « Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie ® », à savoir :

- Farine pain de tradition française
- Farine pain maison avec fève
- Farine pain maison sans fève

2. Echantillons : règles à respecter :

- Ne pas dissocier un même échantillon dans deux sacs différents.
- Utilisation de sacs de farine (double ou triple épaisseur) ou de sacs de congélation avec ZIP que vous remplissez de minimum 4 kg de la farine à tester.
- Bien refermer le(s) sac(s) afin d'éviter des transferts d'humidité (pas de volume mort).
- Bien identifier le type de farine sur le(s) sac(s) : Type de farine / date de fabrication / numéro de lot / ... (ou toute autre information permettant la traçabilité de l'échantillon concerné).
- Mettre le(s) sac(s) de farine dans un colis. Bien caler les sacs dans la boîte avec des chips ou du papier (pour éviter tout risque d'éclatement).
- Joindre un courrier de commande.

3. Echantillons à adresser à :

LEMPA / I.N.B.P
150, bd de l'Europe
BP 1032
76171 Rouen cedex 1