NORME INTERNATIONALE

**ISO 27971**

Troisième édition
2023-06

# Céréales et produits céréaliers — Blé tendre (*Triticum aestivum L.*) — Détermination des propriétés alvéographiques d'une pâte à hydratation constante de farine industrielle ou d'essai et méthodologie pour la mouture d'essai

*Cereals and cereal products — Common wheat (*Triticum aestivum *L.) — Determination of Alveograph properties of dough at constant hydration from commercial or test flours and test milling methodology*

Numéro de référence
ISO 27971:2023(F)

© ISO 2023

## Pour plus d'infos, merci de nous contacter.


## Association Sénégalaise de Normalisation

4 Avenue Jean Jaurès, Immeuble El Hadj Omar DIA, 6 ème Etage
Dakar - SENEGAL

## Tel: +221 33 829 58 25

## Email: asn@asn.sn