

**Procédure d'analyse sensorielle du boudin blanc**

**Chaque opérateur de fabrication doit compléter seul, une colonne de la fiche suivante.**

L'évaluation de la sensorielle du produit sera notée sur 20 points, réparti comme suit : 8 points pour la saveur (goût), 5 points pour l'arôme (odeur), 5 points pour la couleur, et 2 points pour la texture.

	Nombre de points attribués	Opérateur .....	Opérateur .....
<b>1- Goût :</b>			
- ts ne correspondant pas au produit attendu	0	... / 8	... / 8
- t perceptible	1 - 2		
- t particulier.	3 - 4 - 5		
- t harmonieux de boudin.	6 - 7		
- .	8		
<b>2- Odeur :</b>			
- , odeur parasite	0	... / 5	... / 5
- bonne correspondant au produit	1 - 2 - 3		
- .	4 - 5		
<b>3- Couleur :</b>			
- couleur ne correspondant pas au produit attendu	0	... / 5	... / 5
- couleur	1 - 2		
- couleur correspondant au produit, mais terne	3 - 4		
- couleur caractéristique et sans défaut.	5		
<b>4- Texture :</b>			
- produit trop mou ou trop dur	0	... / 2	... / 2
- produit bien cuit mais sec	1		
-	2		
<b>Total sur 20 points T =</b>	20	... / 20	... / 20
Calculs des limites supérieures + 15% (LS = T x 1,15)	LS = .....		
Calculs des limites inférieures - 15% (LI = T x 0,85)	LI = .....		

**Conclusion :**

Si la note la

la note la plus basse).

- Si le produit re, le produit .  
- 15, le produit

<b>Note Moyenne obtenue :</b> .....	<b>:</b>  OUI ou NON	<b>:</b> .....
--	----------------------------	-------------------