

Procédure d'analyse sensorielle d'un jus de fruits frais.

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

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

Critère évalué :	Nb de pts attribués	Opérateur	Opérateur
<u>1- Gout :</u>			
- gâté, goût de moisi et de pourri avec divers goûts ne correspondant pas aux fruits utilisés.	0		
- goût normal de fruits avec un arrière goût perceptible	1 - 2 / 8 / 8
- goût normal de fruits sans arrière goût particulier.	3 - 4 - 5		
- goût harmonieux de fruits utilisés.	6 - 7		
- goût excellent, intense et très agréable.	8		
<u>2- Odeur :</u>			
- gâtée, odeur de moisi, ou sans odeur de fruits.	0		
- bonne correspondant aux fruits.	1 - 2 - 3 / 5 / 5
- odeur excellente, intense et très agréable.	4 - 5		
<u>3- Couleur :</u>			
- couleur ne correspondant pas au jus attendu.	0		
- couleur correspondant partiellement au jus attendu, plus claire ou plus foncée.	1 - 2 / 5 / 5
- couleur correspondant aux fruits.	3- 4		
- couleur caractéristique et sans défaut.	5		
<u>4- Limpidité :</u>			
- jus trouble avec sédiment et morceaux de fruits.	0		
- jus trouble avec sédiments.	1 / 2 / 2
- jus trouble sans sédiments.	2		
Total sur 20 points T =	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 plus diffère de plus de 15 % de la note la plus basse, le test est à refaire (on compare la LS de la note la plus basse à la note la plus haute et la LI de la note la plus haute à la note la plus basse).
- Si le jus a obtenu un 0 à un critère, le jus est déclaré non conforme.
- Si la note moyenne est inférieure à 15, le jus est déclaré non conforme

Note Moyenne obtenue :	Conformité : OUI ou NON	Signature opérateurs :
--	-----------------------------------	--