

Procédure d'analyse sensorielle d'un produit de boulangerie
--

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

L'évaluation de la qualité sensorielle du produit 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 texture.

Critère évalué :	Nb de pts attribués	Opérateur	Opérateur
1- Gout :			
- gâté, goût de farine, gout de brulé ou divers goûts ne correspondant pas au produit attendu	0		
- goût normal de pain avec un arrière goût perceptible	1 - 2 / 8 / 8
- goût normal de pain sans arrière goût particulier.	3 - 4 - 5		
- goût harmonieux de pain.	6 - 7		
- goût excellent, intense et très agréable.	8		
2- Odeur :			
- brulé, odeur parasite	0		
- bonne correspondant au produit	1 - 2 - 3 / 5 / 5
- odeur excellente, intense et très agréable.	4 - 5		
3- Couleur :			
- couleur ne correspondant pas au produit attendu	0		
- couleur correspondant partiellement au produit attendu, plus claire ou plus foncée.	1 - 2 / 5 / 5
- couleur correspondant au produit, mais terne	3- 4		
- couleur caractéristique et sans défaut.	5		
4- texture :			
- produit trop mou ou trop dur	0		
- produit bien cuit mais sec	1 / 2 / 2
- produit craquant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur	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 haute 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 :
--	-----------------------------------	--