

Procédure d'analyse sensorielle du boudin blanc

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 (goût), 5 points pour l'arôme (odeur), 5 points pour la couleur, et 2 points pour la texture.

	Nombre de points attribués	Opérateur	Opérateur
1- Goût :			
- gâté, goûts ne correspondant pas au produit attendu	0	... / 8	... / 8
- goût normal de boudin avec un arrière goût perceptible	1 - 2		
- goût normal de boudin sans arrière goût particulier.	3 - 4 - 5		
- goût harmonieux de boudin.	6 - 7		
- goût excellent, intense et très agréable.	8		
2- Odeur :			
- brûlé, odeur parasite	0	... / 5	... / 5
- bonne correspondant au produit	1 - 2 - 3		
- odeur excellente, intense et très agréable.	4 - 5		
3- Couleur :			
- couleur ne correspondant pas au produit attendu	0	... / 5	... / 5
- couleur correspondant partiellement au produit attendu, plus foncée.	1 - 2		
- couleur correspondant au produit, mais terne	3 - 4		
- couleur caractéristique et sans défaut.	5		
4- Texture :			
- produit trop mou ou trop dur	0	... / 2	... / 2
- produit bien cuit mais sec	1		
- produit 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 produit a obtenu un 0 à un critère, le produit est déclaré non conforme.
- Si la note moyenne est inférieure à 15, le produit est déclaré non conforme

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