

**Procédure d'analyse sensorielle des pâtes de fruits**

**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 .....
<b>1- Goût :</b>			
- gâté, goût ne correspondant pas au produit attendu	0		
- goût normal de fruit avec un arrière goût perceptible, trop acide ou trop amer	1 - 2	... / 8	... / 8
- goût normal sans arrière goût particulier.	3 - 4 - 5		
- gout excellent.	6-7-8		
<b>2- Odeur :</b>			
- brûlé, odeur parasite	0		
- bonne correspondant au produit	1 - 2 - 3	... / 5	... / 5
- odeur excellente, intense et très agréable.	4 - 5		
<b>3- Couleur :</b>			
- couleur ne correspondant pas au produit attendu	0		
- couleur correspondant partiellement au produit attend.	1 - 2	... / 5	... / 5
- couleur correspondant au produit, mais terne	3 - 4		
- couleur caractéristique et sans défaut.	5		
<b>4- Texture :</b>			
- produit trop mou ou trop dur, collant	0	... / 2	... / 2
- Texture agréable, fondant lentement	1-2		
<b>Total sur 20 points T =</b>	20	... / 20	... / 20

**Conclusion :**

- 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

<b>Note moyenne obtenue :</b>  .....	<b>Conformité :</b>  OUI ou NON	<b>Signature opérateurs :</b>  .....
--	---------------------------------------	--