

Procédure d'analyse sensorielle du chausson aux pommes

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, goût ne correspondant pas au produit attendu	0	... / 8	... / 8
- goût normal de chausson avec un arrière goût perceptible	1 - 2		
- goût normal de chausson sans arrière goût particulier.	3 - 4 - 5		
- goût harmonieux de chausson au pommes	6 - 7		
- gout excellent.	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 attend.	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 et croustillant à l'extérieur.	2		
Total sur 20 points T =	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

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