

**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 (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 .....
<b><u>1- Gout :</u></b>			
- gâté, goût de moisi et de pourri avec divers goûts ne correspondant pas aux fruits utilisés.	0	..... / 8	..... / 8
- goût normal de fruits avec un arrière goût perceptible	1 - 2		
- 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		
<b><u>2- Odeur :</u></b>			
- gâtée, odeur de moisi, ou sans odeur de fruits.	0	..... / 5	..... / 5
- bonne correspondant aux fruits.	1 - 2 - 3		
- odeur excellente, intense et très agréable.	4 - 5		
<b><u>3- Couleur :</u></b>			
- couleur ne correspondant pas au jus attendu.	0	..... / 5	..... / 5
- couleur correspondant partiellement au jus attendu, plus claire ou plus foncée.	1 - 2		
- couleur correspondant aux fruits.	3- 4		
- couleur caractéristique et sans défaut.	5		
<b><u>4- texture :</u></b>			
- produit trop mou ou trop dur	0	..... / 2	..... / 2
- produit bien cuit mais sec	1		
- produit moelleux et agréable	2		
<b>Total sur 20 points T =</b>	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, il 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> .....
--	-----------------------------------	--