

Procédure d'analyse sensorielle d'un thé.

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

L'évaluation de la qualité sensorielle du thé sera notée sur 20 points, répartis comme suit : 8 points pour la saveur (goût), 5 points pour l'arôme (odeur), 5 points pour la couleur, et 2 points pour la limpidité.

Critère évalué :	Nb de pts attribués	Opérateur	Opérateur
1- Gout :			
- gâté, goût de moisi et de pourri avec divers goûts ne correspondant pas aux produits.	0		
- goût normal de thé avec un arrière-goût perceptible	1 - 2 / 8 / 8
- goût normal de thé sans arrière-goût particulier.	3 - 4 - 5		
- goût harmonieux de thé aromatisé.	6 - 7		
- goût excellent, intense et très agréable.	8		
2- Odeur :			
- gâtée, odeur de moisi, ou sans odeur de thé.	0		
- bonne correspondant au thé ou à l'arôme utilisé.	1 - 2 - 3 / 5 / 5
- odeur excellente, intense et très agréable.	4 - 5		
3- Couleur :			
- couleur ne correspondant pas au thé attendu.	0		
- couleur correspondant partiellement au thé attendu, plus claire ou plus foncée.	1 - 2 / 5 / 5
- couleur correspondant au thé et à l'arôme.	3- 4		
- couleur caractéristique et sans défaut.	5		
4- Limpidité :			
- Thé trouble avec sédiments et morceaux de feuilles.	0		
- Thé trouble avec sédiments.	1 / 2 / 2
- Thé limpide sans sédiment.	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 thé a obtenu un 0 à un critère, le thé est déclaré non conforme.
- Si la note moyenne est inférieure à 15, le thé est déclaré non conforme

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