

Lycée Paul Verges	Annexe 2 : contrôle de l'uniformité de masse	AQPrFa 40 BioQ An.2	Version : 1
		M.A.J. le 12/06/25	Page 1 sur 3

Procédure de contrôle de l'uniformité de masse des pâtisseries en vrac.

Les produits fabriqués doivent tous avoir la même masse afin de garantir une fabrication homogène au cours du temps.

1 : Protocole :

- Prélever au hasard 5 articles dans votre lot de fabrication.
- Peser chaque article conditionné. Noter les masses Ma_1 à Ma_5 et calculer la masse moyenne.
- Peser 5 **autres** articles au hasard

2 : Interprétation :

Compléter la fiche de contrôle.

Annexe 2 : fiche de contrôle de l'uniformité de masse des articles en vrac

Ma1 = Ma2 = Ma3 =

Ma4 = Ma5 =

Masse moyenne attendue d'un article: Mma =

- Calculer les limites dans le tableau ci-dessous :

Limites :	Calculs	Résultats :
Limite de Contrôle Supérieure LCS (Mma + 10%) :	Mma x 1,1	
Limite de Contrôle Inférieure LCI (Mma - 10%) :	Mma x 0,9	
Limite de Surveillance Supérieure LSS (Mma + 15%) :	Mma x 1,15	
Limite de Surveillance Inférieure LSI (Mma - 15%) :	Mma x 0,85	

- Reporter à l'aide croix les masses de 5 autres articles sur le tableau de répartition.

Tableau de répartition des masses en fonction des limites.

Masses des 5 articles conditionnés	$m_1 =$	$m_2 =$	$m_3 =$	$m_4 =$	$m_5 =$
LSS =					
LCS =					
Mma=					
LCI =					
LSI =					

- Compléter le tableau ci-dessous.

	Nombre	Pourcentage	Conformité	OUI ou NON
Articles compris entre les limites de contrôle (LC = cases blanches)			Au moins 50% ($\geq 50\%$)	
Articles compris entre les limites de contrôle et de surveillance (Entre LC et LS = cases gris-clair)			Au plus 50% ($\leq 50\%$)	
Articles compris entre les limites de surveillance (LS = cases blanches et gris-clair)			Au moins 90% ($\geq 90\%$)	
Articles hors limite de surveillance (LS = cases gris-foncé)			Au plus 10% ($\leq 10\%$)	

La production est homogène et conforme si vous répondez OUI aux 4 lignes du tableau ci-dessus