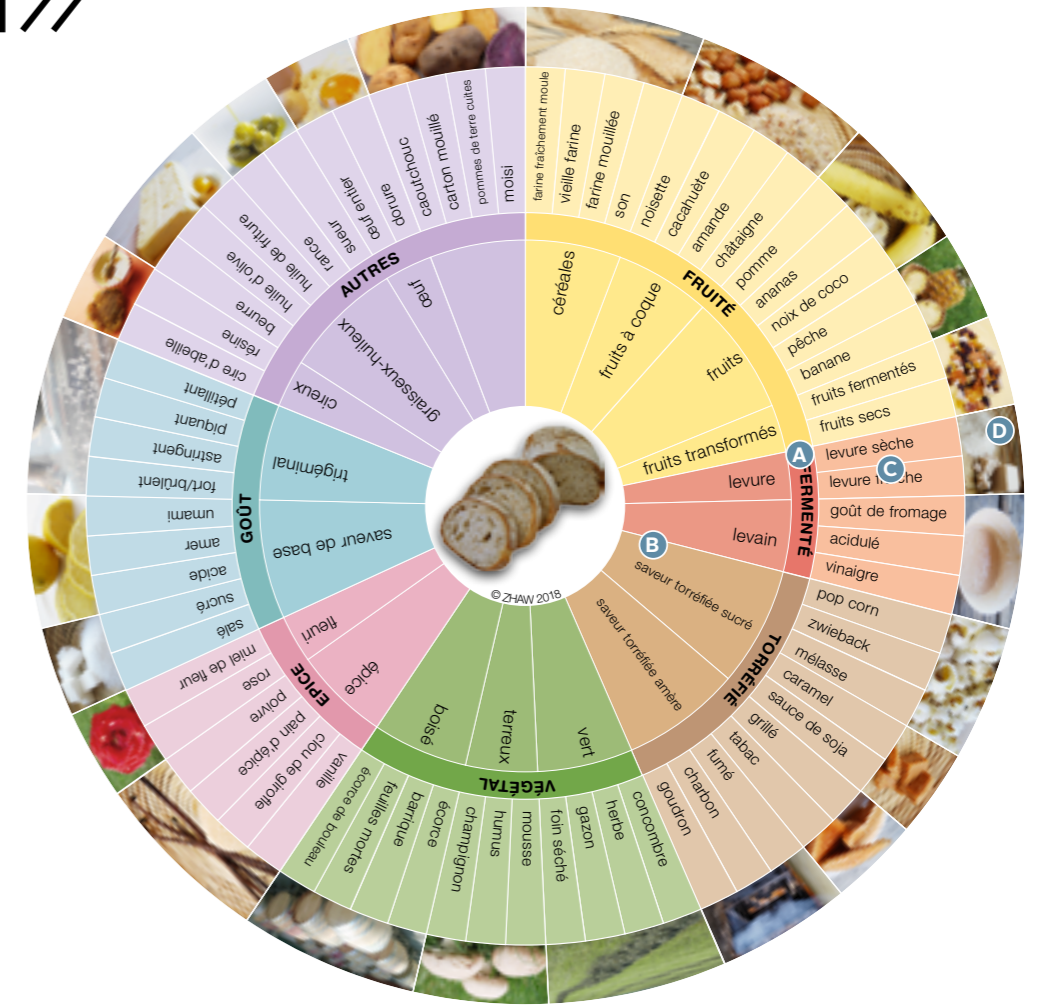


# Protocole de dégustation du pain»®

Date \_\_\_\_\_ Numéro de contrôle \_\_\_\_\_  
Sorte de pain \_\_\_\_\_ Forme du pain \_\_\_\_\_ Poids \_\_\_\_\_

Appréciations	Attributs	Observations	Points
<b>Caractéristiques extérieures</b>			
1. Couleur / Visuel Impression générale	trop claire, trop foncée, mate, grisâtre, irrégulière	_____	_____
2. Forme et aspect	irrégulière, trop plate, trop ronde, atypique	_____	_____
3. Surface/Déchirure/ Structure	irrégulière, sauvage, borgne, atypique	_____	_____
4. Volume/Taille	ramassé, trop petit, trop volumineux	_____	_____
5. Croûte/Qualité	coriace, spongieuse, vitreuse, cassante, atypique, trop épaisse, trop fine	_____	_____
<b>Caractéristiques intérieures</b>			
6. Couleur de la mie	foncée, irrégulière, striée, non conforme	_____	_____
7. Porosité/Surface de coupe	trop petite, trop grosse, serrée, irrégulière	_____	_____
8. Structure et réaction en bouche	ferme, sèche, mietteuse, coriace, collante, lardeuse	_____	_____
<b>Total</b> Pos. 1-8 60%			× 0,75
<b>Appréciations sensorielles</b>			
9. Odeur	acidulée, de moisi, fade, âpre, non conforme au produit	_____	_____
10. Goût	fade, sucré, acidulé, amer, salé, non conforme au produit, umami	_____	_____
<b>Total</b> Pos. 9-10 40%			× 2,0
<b>Total global des points</b>			
<b>Notation</b>		<b>Appréciation globale</b>	
5 points = Entière concrétisation des attentes de la qualité		50-46 = parfait	
*4 points = Divergence minime		45-42 = très bien	
*3 points = Divergence marquée		41-38 = bien	
*2 points = Défaut distinct		37-34 = assez bien	
*1 points = Défaut fortement marqué		33-30 = suffisant	
*o points = Pas évaluable		Le domaine concerné doit être souligné.	
*Avec 4 points et moins, les défauts constatés doivent être soulignés.		<b>29 points et moins = insuffisant</b>	

Profil de l'arôme	+	++
A	_____	_____
B	_____	_____
C	_____	_____
<b>Description de l'arôme</b>		
_____		
_____		
_____		
_____		
_____		
<b>Précision</b>		
+ faible		
++ intense		



## DESCRIPTION DES ARÔMES DU PAIN AVEC LA ROUE DES ARÔMES DU PAIN DE WÄDENSWIL

La roue des arômes est divisée en quatre niveaux :

### A Groupe supérieur

Le niveau le plus élevé (cercle du milieu) désigne les saveurs dans le pain, qui se répartissent dans les sept groupes principaux : fruité, fermenté, torréfié, végétal, épice, goût et autres.

### B Sous-groupe

Le niveau du milieu (à l'intérieur de la roue des arômes) décrit les sous-groupes. Par exemple, le groupe principal végétal se divise dans les sous-groupes suivants : vert, terreux et boisé.

### C Classification des arômes

Le troisième niveau (détails, le cercle le plus à l'extérieur de la roue des arômes) définit la classification des arômes en produits, qui ne peuvent pas être confondus, tels que la vanille ou le poivre, mais également de feuilles mortes ou de pommes de terre cuites.

### D Photos

Les photos, qui se trouvent sur le bord extérieur de la roue, illustrent les familles des produits.

### Application

La roue des arômes doit être lue du A groupe supérieur vers B le sous-groupe, puis vers C la classification des arômes.

Signature \_\_\_\_\_