



Vérification des critères visuels et olfactifs des produits (ambiants élaborés)

Date de controle : .....

Produit	Critères à vérifier (source référentiel produit ou décision CTCPA)	Nature du contrôle réalisé	Constat (conforme/non conforme)	Observations (prise de photos ?)
Chocolat en poudre petit déjeuner	Etre exemptes de toute saveur et odeur étrangères	contrôle olfactif (critère "saveur" à vérifier à la dégustation)		
	Absence de corps étrangers	contrôle visuel		
	Avoir une couleur franche carastéristique	contrôle visuel		
Confiture extra d'abricots	Mélange, porté à consistance gélifiée appropriée, de sucres, de pulpe non concentrée de fruit et d'eau. La pulpe étant la partie comestible du fruit entier pouvant être coupée en morceaux ou écrasée mais non réduite en purée (par tamisage).	contrôle visuel		
	Fruits exempt de toute altération, nettoyés, parés et émouchetés	contrôle visuel		
	Absence de corps étrangers (morceaux de verre par exemple)	contrôle visuel		
Crème dessert saveur vanille	Le produit doit avoir une texture caractéristique de la dénomination : ni trop liquide ni trop compact et lisse (sans grumeaux par exemple)	contrôle visuel		
	Absence de corps étrangers	contrôle visuel		
	Le produit doit avoir les caractéristiques d'une saveur vanille Il doit être exempt de toute saveur et odeur étrangères	contrôle olfactif (critère "saveur" à vérifier à la dégustation)		
	Avoir une couleur franche carastéristique	contrôle visuel		
Filets de maquereaux à la tomate	Le milieu de couverture (sauce tomate) doit avoir une couleur et une consistance caractéristique de sa dénomination et des ingrédients utilisés	Contrôle visuel		
	Les purées de tomates doivent avoir été débarrassées par tamisage des pépins et des peaux. Seule une présence résiduelle reste acceptable.	contrôle visuel		
	Purée de tomate: Présence tolérée d'impuretés naturelles végétales visibles seulement après examen macroscopique attentif (les résidus de peau et de pépins ne sont pas considérés comme des impuretés).	contrôle visuel		
	<i>Rapport entre la masse de poisson contenu dans le récipient après stérilisation et la masse nette à l'ouverture doit être supérieur ou égal 50%</i>	Contrôle impossible de ce critère		
	A l'ouverture est admise une tolérance de 30% (22,5g si 150g poids total) de morceaux et miettes, dont 10% maximum de miettes par rapport au poids de poisson (7,5g si 150g poids net total)  <i>Morceau : fragments de chair dont la structure musculaire initiale est conservée et dont la taille est hétérogène et de masse inférieure à 15g et supérieure ou égale à 3g.</i>  <i>Miettes : Fragments de chair dont la structure musculaire initiale est conservée et dont la taille est hétérogène et de masse inférieure à 3g.</i>	contrôle visuel		
	Les filets de poissons doivent être régulièrement disposés dans le récipient	contrôle visuel		

Vérification des critères visuels et olfactifs des produits (ambiants élaborés)

Date de controle : .....

Produit	Critères à vérifier (source référentiel produit ou décision CTCPA)	Nature du contrôle réalisé	Constat (conforme/non conforme)	Observations (prise de photos ?)
	Présentation des filets : masses musculaire prélevées parallèlement à l'arrête centrale soit sur toute la longueur du poisson, soit sur une partie de celui-ci, après élimination de l'arête centrale, des nageoires pectorales et de la queue.	contrôle visuel		
	Les produits doivent être exempts d'odeurs et de goûts désagréables, notamment de goût amer, oxydé ou rance.	contrôle olfactif (critère "saveur" à vérifier à la dégustation)		
	Les produits doivent etre exempts de corps étrangers	contrôle visuel		
Haricots blancs	Le liquide de couverture, dans les conserves de légumineuses sèches trempées et préparées, peut être trouble et visqueux ; la présence d'un sédiment est tolérée	contrôle visuel		
	Bonne tenue des graines (ni dures ni transformées en bouillie)	contrôle visuel sur critère "en bouillie" (critère dureté à vérifier à la dégustation)		
	Graine de couleur différente: Inférieur ou égal à 10% de la masse totale égouttée (entre 23g pour le gros calibre et 27g pour le petit calibre)	contrôle visuel (si doute analyse laboratoire)		
	Graines parasitées: absence	contrôle visuel		
	Graines défectueuses (tachées, germées): Inférieur ou égal à 5% de la masse totale égouttée (entre 11g pour le gros calibre et 13g pour le petit calibre)	contrôle visuel (si doute analyse laboratoire)		
	Matière étrangère végétale : Inférieur ou égal à 0,5% de la masse totale égouttée (entre 1g pour le gros calibre et 1,32g pour le petit calibre)	contrôle visuel (si doute analyse laboratoire)		
	Matières étrangères minérales (graviers, sables): absence	contrôle visuel (si doute analyse laboratoire)		
	Taux de remplissage (entre 54% pour le gros calibre et 62,5% pour le petit calibre)	contrôle impossible de ce critère		
	saveur et odeur franches et normales : absence de toute saveur ou odeur étrangère	contrôle olfactif (critère "saveur" à vérifier à la dégustation)		
Lentilles cuisinées	Bonne tenue des graines (ni dures ni transformées en bouillie)	contrôle visuel (critère dureté à vérifier à la dégustation)		
	Graines de couleur différentes: <=10% du PNE (27g)	contrôle visuel (si doute analyse laboratoire)		
	Graines parasitées: absence	contrôle impossible de ce critère		
	Graines défectueuses (tachées, germées): <=5% du PNE (13g)	contrôle visuel (si doute analyse laboratoire)		
	Matière étrangère végétale <=0,5% du PNE (1g)	contrôle visuel (si doute analyse laboratoire)		
	Matières étrangères minérales (graviers, sables): absence	contrôle visuel (si doute analyse laboratoire)		
	Présence et quantité de carottes: >=4% du PNT (16g)	contrôle visuel pour présence/absence		
	Présence et quantité d'oignons: >=4% du PNT (16g)	contrôle visuel pour présence/absence		
Mais doux en grains sous vide	Bonne tenue des graines (ni dures ni transformées en bouillie) raisonnablement tendre	contrôle visuel (critère dureté à vérifier à la dégustation)		
	Grains éclatés et peaux vides >= 5% du PNE (14g)	contrôle visuel (si doute analyse laboratoire)		
	Grains tachés >= 1% du PNE (3g)	contrôle visuel (si doute analyse laboratoire)		
	Grains arrachés <= 2% du PNE (6g)	contrôle visuel (si doute analyse laboratoire)		
	Matières étrangères végétales <= 0,2% du PNE (1g)	contrôle visuel (si doute analyse laboratoire)		
	Couleur caractéristique des variétés utilisées (jaune d'or ou blanc)	contrôle visuel		
	Coupe des grains franche et nette avec une hauteur de coupe uniforme	contrôle visuel		
	Odeur franche et normale : absence de toute saveur ou odeur étrangère	contrôle olfactif (critère "saveur" à vérifier à la dégustation)		
	Taux de remplissage (67%)	contrôle impossible de ce critère		
	Quantité totale de légumes ≥ 50% (à la mise en œuvre)	Contrôle visuel		



Vérification des critères visuels et olfactifs des produits (ambiants élaborés)

Date de controle : .....

Produit	Critères à vérifier (source référentiel produit ou décision CTCPA)	Nature du contrôle réalisé	Constat (conforme/non conforme)	Observations (prise de photos ?)
Mélange de légumes pour couscous	5 légumes minimum obligatoires: carotte, courgette, pois chiche, poivron, navet	contrôle visuel (présence/absence)		
	Le produit doit être exempt de toute odeur étrangère	contrôle olfactif		
	Absence de corps étrangers	contrôle visuel		
	Dans le cas où le produit contient de la purée de tomate : - Les purées de tomates doivent avoir été débarrassées par tamisage des pépins et des peaux. Seule une présence résiduelle reste acceptable. - Présence tolérée d'impuretés naturelles végétales visibles seulement après examen macroscopique attentif (les résidus de peau et de pépins ne sont pas considérés comme des impuretés).	contrôle visuel		
	Le produit (et notamment la sauce) doit avoir une couleur franche caractéristique des ingrédients utilisés	contrôle visuel		
Poulet au curry et son riz	Le produit (et notamment sa sauce au curry) doit avoir une couleur franche caractéristique des ingrédients utilisés	Contrôle visuel		
	Présence d'un compartiment contenant le riz et d'un compartiment contenant le poulet au curry	Contrôle visuel		
	Absence de corps étrangers	Contrôle visuel		
	Présence d'émincé de poulet uniquement Emincé: il s'agit d'une fine lanière de muscle entier	Contrôle visuel		
	Qauntité de riz long >= à 40% du poids net total	contrôle visuel pour présence/absence		
	Qauntité de viande de poulet >= à 20% du poids net total	contrôle visuel pour présence/absence		
	Le produit doit être exempt de toute odeur étrangère	contrôle olfactif		
Purée de pommes bananes sans sucre ajouté	Etre exemptes de toute saveur et odeur étrangères (goût de pomme et banane uniquement)	contrôle olfactif (critère "saveur" à vérifier à la dégustation)		
	Absence de corps étrangers	contrôle visuel		
	Avoir une couleur franche caractéristique	contrôle visuel		
Purée de pommes de terre en flocons déshydratés	A l'ouverture des emballages, les produits doivent présenter une couleur franche, homogène et régulière, sans marque de brunissement.	contrôle visuel		
	Matière étrangère végétale ≤ 0,10g/100g de produit déshydraté	contrôle ivisuel		
	Autres matières étrangères (minérales, animales, parties non consommables des pommes de terre): absence	contrôle visuel		
Ravioli de volaille appertisés	Quantité de viande de volaille mise en œuvre dans le produit >= à 7,5% du PNT (dont 4% min apportés par la farce)	contrôle impossible de ce critère		
	Masse de pâtes farcies supérieure ou égale à 55% de la masse nette totale	contrôle impossible de ce critère		
	Les pâtes farcies doivent présenter une bonne tenue et avoir conservé sensiblement leur forme initiale (avec une tolérance de présence de 5% en nombre de pâtes farcies vides)	contrôle visuel		
	Absence de corps étrangers	contrôle visuel		



Vérification des critères visuels et olfactifs des produits (ambiants élaborés)

Date de controle : .....

Produit	Critères à vérifier (source référentiel produit ou décision CTCPA)	Nature du contrôle réalisé	Constat (conforme/non conforme)	Observations (prise de photos ?)
	La pâte doit être onctueuse, présenter une odeur et une saveur franches et caractéristiques et être exempte de toute odeur ou <b>saveur anormale ou étrangère.</b>	contrôle olfactif (critère "saveur" à vérifier à la dégustation)		
Sardines à l'huile de tournesol	Le milieu de couverture (huile de tournesol) doit avoir une couleur et une consistance caractéristique de sa dénomination et des ingrédients utilisés	contrôle visuel		
	Elimination convenable de la tête, des branchies, de la nageoire caudale et des viscères. La tête est coupée perpendiculairement à la colonne vertébrale, à proximité des branchies.	Contrôle visuel		
	La colonne vertébrale doit être aisément séparable de la chair et friable	Contrôle visuel		
	Les sardines ou parties de sardines doivent : — être de dimensions raisonnablement uniformes et régulièrement disposées dans le récipient, — être aisément séparables l'une de l'autre, — être exemptes de ruptures importantes de la paroi abdominale, — être exemptes de ruptures ou de déchirures de la chair, — être exemptes de jaunissement des tissus, à l'exception de faibles traces , — la chair doit présenter une consistance normale. Elle ne peut en aucun cas être excessivement fibreuse ou excessivement molle ou spongieuse, — la chair doit être de couleur claire ou rosée et ne peut présenter de rougissement périvertébral, à l'exception de faibles traces;	contrôle visuel		
	Le produit doit conserver l'odeur et le goût caractéristiques de l'espèce «sardina pilchardus WALBAUM» et du type de milieu de couverture	contrôle olfactif (critère "saveur" à vérifier à la dégustation)		
	Le produit doit être exempt d'odeurs et de goûts désagréables (notamment goût amer, oxydé ou rance)	contrôle olfactif (critère "saveur" à vérifier à la dégustation)		
	Absence de corps étrangers	contrôle visuel		
	<i>Rapport entre le poids des sardines contenu dans le récipient et le poids net doit être supérieur ou égal 70%</i>	<i>Contrôle impossible de ce critère</i>		
	La masse musculaire est tranchée transversalement et se présente sous la forme d'une tranche entière, constituée d'un seul morceau ou reconstituée par l'assemblage compact d'une ou plusieurs portions de chair ; La présence de miettes est tolérée jusqu'à concurrence de 18 % du poids de poisson.	contrôle visuel (si doute analyse Merieux)		
Thon entier au naturel (listao)	<i>Rapport entre le poids de poisson contenu dans le récipient et le poids net doit être supérieur ou égal à 70%</i>	<i>Contrôle impossible de ce critère</i>		



Vérification des critères visuels et olfactifs des produits (ambiants élaborés)

Date de controle : .....

Produit	Critères à vérifier (source référentiel produit ou décision CTCPA)	Nature du contrôle réalisé	Constat (conforme/non conforme)	Observations (prise de photos ?)
Tomates entières pelées	« Tomates entières pelées » : tomates entières pelées avec addition de liquide de couverture (jus de tomates dans le cas présent)	Contrôle visuel		
	Les tomates utilisées à la préparation des produits doivent avoir atteint un développement convenable. Elles doivent subir au préalable un triage, un lavage et si nécessaire un parage convenable.	Contrôle visuel		
	* Saveur et odeur franches et caractéristiques, * Absence de toute saveur ou odeur étrangère	contrôle olfactif (critère "saveur" à vérifier à la dégustation)		
	<b>Tenue :</b> Les tomates doivent avoir conservé leur intégrité ou ne pas présenter de lésions modifiant la forme ou le volume du fruit. → 65% minimum en nombre de tomates intègres	contrôle visuel (si doute comptage du nombre de tomates avec défauts)		
	<b>Lésions ou tâches superficielles</b> ayant entamé la chair de telle sorte qu'elles contrastent nettement par leur couleur ou leur texture avec le tissu normal de la tomate et qui auraient donc dû être éliminées au cours de la transformation. → 3,5 cm2 maximum/ kg de poids net (équivalent à 1,33cm2 pour une boîte de 380g)	contrôle visuel (comptage impossible pour ce critère)		
	<b>Présence de peaux :</b> Peaux qui adhèrent à la chair des tomates et peaux qui se trouvent détachées dans le récipient → 60 cm2 maximum/ kg de poids net (équivalent à 22,8cm2 pour une boîte de 380g)	contrôle visuel (comptage impossible pour ce critère)		
	<b>Moissures :</b> Dénombrement dans les tomates et le liquide de couverture (Méthode de Howard sur produit fini) → Moins de 50% de champs positifs	contrôle visuel (comptage impossible pour ce critère)		
Velouté de potiron	Velouté : Appellation pouvant être utilisée pour désigner une soupe liée, de consistance onctueuse, avec adjonction éventuelle de petits morceaux en tant que garniture	Contrôle visuel		
	Etre exempté de toute saveur et odeur étrangères	contrôle olfactif (critère "saveur" à vérifier à la dégustation)		
	Absence de corps étrangers	contrôle visuel		
	Avoir une couleur franche caractéristique	contrôle visuel		
Emmental	Pâte ferme	contrôle visuel		
	De couleur ivoire à jaune pâle	contrôle visuel		
	Présentant des ouvertures de dimensions allant de la grosseur d'une cerise à celle d'une noix	contrôle visuel		
	Présence d'une partie croûtée sur au moins une face	contrôle visuel		

Nom et signature des participants du jury :

Nom et signature des organisateurs présents de chez FAM :