
**Analyse sensorielle — Évaluation
(détermination et vérification) de la
durée de conservation des produits
alimentaires**

*Sensory analysis — Assessment (determination and verification) of
the shelf life of foodstuffs*

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 16779:2015

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/cf49b634-57c2-44f1-af45-56e8bb0b0b26/iso-16779-2015>



iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 16779:2015

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/cf49b634-57c2-44f1-af45-56e8bb0b0b26/iso-16779-2015>



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2015

Droits de reproduction réservés. Sauf indication contraire, aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé, électronique ou mécanique, y compris la photocopie, l'affichage sur l'internet ou sur un Intranet, sans autorisation écrite préalable. Les demandes d'autorisation peuvent être adressées à l'ISO à l'adresse ci-après ou au comité membre de l'ISO dans le pays du demandeur.

ISO copyright office
Ch. de Blandonnet 8 • CP 401
CH-1214 Vernier, Geneva, Switzerland
Tel. + 41 22 749 01 11
Fax + 41 22 749 09 47
copyright@iso.org
www.iso.org

Publié en Suisse

Sommaire

Page

Avant-propos	iv
Introduction	v
1 Domaine d'application	1
2 Références normatives	1
3 Termes et définitions	1
4 Mode opératoire	2
4.1 Généralités.....	2
4.2 Choix des échantillons d'essai et des échantillons de référence.....	2
4.2.1 Échantillons d'essai.....	2
4.2.2 Échantillons de référence.....	3
4.2.3 Nombre et quantité d'échantillons d'essai et d'échantillons de référence requis... 3	3
4.3 Conditions de conservation.....	3
4.3.1 Conditions de conservation spécifiées.....	3
4.3.2 Conditions de conservation non spécifiées.....	3
4.3.3 Conditions de conservation destinées à accélérer les modifications du produit.... 4	4
4.3.4 Exemples d'applications lorsque la règle réaction/vitesse/température est égale à 2..... 4	4
4.4 Préparation d'un plan d'échantillonnage.....	4
4.4.1 Spécification du point de départ.....	4
4.4.2 Spécification de la période d'essai.....	5
4.4.3 Étapes relatives aux essais.....	5
5 Méthodes d'essai	5
5.1 Généralités.....	5
5.2 Essais de discrimination.....	6
5.3 Essais descriptifs.....	6
5.4 Essais hédoniques.....	6
5.5 Combinaison de méthodes d'essai.....	6
6 Évaluation des résultats	6
7 Rapport d'essai	6
Bibliographie	8

Avant-propos

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est en général confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique créé à cet effet. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO participent également aux travaux. L'ISO collabore étroitement avec la Commission électrotechnique internationale (IEC) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les procédures utilisées pour élaborer le présent document et celles destinées à sa mise à jour sont décrites dans les Directives ISO/IEC, Partie 1. Il convient, en particulier de prendre note des différents critères d'approbation requis pour les différents types de documents ISO. Le présent document a été rédigé conformément aux règles de rédaction données dans les Directives ISO/IEC, Partie 2 (voir www.iso.org/directives).

L'attention est appelée sur le fait que certains des éléments du présent document peuvent faire l'objet de droits de propriété intellectuelle ou de droits analogues. L'ISO ne saurait être tenue pour responsable de ne pas avoir identifié de tels droits de propriété et averti de leur existence. Les détails concernant les références aux droits de propriété intellectuelle ou autres droits analogues identifiés lors de l'élaboration du document sont indiqués dans l'Introduction et/ou dans la liste des déclarations de brevets reçues par l'ISO (voir www.iso.org/brevets).

Les appellations commerciales éventuellement mentionnées dans le présent document sont données pour information, par souci de commodité, à l'intention des utilisateurs et ne sauraient constituer un engagement.

Pour une explication de la signification des termes et expressions spécifiques de l'ISO liés à l'évaluation de la conformité, ou pour toute information au sujet de l'adhésion de l'ISO aux principes de l'OMC concernant les obstacles techniques au commerce (OTC), voir le lien suivant: [Avant-propos — Informations supplémentaires](http://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/c1490634-57c2-4411-af45-56e8bb0b0b26/iso-16779-2015).

Le comité chargé de l'élaboration du présent document est l'ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 12, *Analyse sensorielle*.

Introduction

Les mesures portant sur les modifications des produits dans le temps fournissent une base pour la détermination et la vérification de la durée de conservation des produits alimentaires (date de durabilité minimale et date limite de consommation).

iTeh STANDARD PREVIEW (standards.iteh.ai)

[ISO 16779:2015](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/cf49b634-57c2-44f1-af45-56e8bb0b0b26/iso-16779-2015)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/cf49b634-57c2-44f1-af45-56e8bb0b0b26/iso-16779-2015>

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 16779:2015

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/cf49b634-57c2-44f1-af45-56e8bb0b0b26/iso-16779-2015>

Analyse sensorielle — Évaluation (détermination et vérification) de la durée de conservation des produits alimentaires

1 Domaine d'application

La présente Norme internationale spécifie des méthodes de détermination et de vérification de la durée de conservation des produits alimentaires au moyen d'essais sensoriels. Les caractéristiques sensorielles qu'il convient d'évaluer sont les changements d'aspect, d'odeur, de flaveur, de goût, de sensation trigéminale et de texture pendant des durées de conservation données.

La présente Norme internationale a pour objet d'étayer la mise en œuvre de démarches individuelles.

La présente Norme internationale n'a pas pour objet de traiter tous les éventuels problèmes relatifs à la sécurité liés à son utilisation. Il incombe à l'utilisateur de la présente Norme internationale d'établir des pratiques appropriées en matière d'hygiène et de sécurité et de s'assurer de la conformité à la réglementation en vigueur avant son utilisation.

NOTE La durée de conservation est déterminée d'après les résultats des études microbiologiques, chimiques et physiques, en complément des essais sensoriels.

2 Références normatives (standards.iteh.ai)

Les documents ci-après, dans leur intégralité ou non, sont des références normatives indispensables à l'application du présent document. Pour les références datées, seule l'édition citée s'applique. Pour les références non datées, la dernière édition du document de référence s'applique (y compris les éventuels amendements).

ISO 5492, *Analyse sensorielle — Vocabulaire*

3 Termes et définitions

Pour les besoins du présent document, les termes et définitions donnés dans l'ISO 5492 ainsi que les suivants s'appliquent.

3.1

date de durabilité minimale

date limite de consommation recommandée (date de durabilité minimale) indiquant la fin de la période, dans toutes les conditions de conservation établies, durant laquelle le produit reste commercialisable et conserve toutes les qualités particulières déclarées

Note 1 à l'article: Date avant laquelle le produit peut encore être considéré comme parfaitement satisfaisant.

3.2

date limite de consommation

date indiquant la fin de la période, selon les conditions de conservation établies, au-delà de laquelle le produit n'aura probablement plus les attributs de qualité normalement attendus par les consommateurs

Note 1 à l'article: Au-delà de cette date, il convient que l'aliment ne soit plus considéré comme pouvant être commercialisé ou consommé.

3.3

condition de conservation spécifiée

paramètre environnemental spécifié, maintenu constant pendant une durée définie

3.4

condition de conservation non spécifiée

paramètre environnemental qui dépend de l'environnement et qui peut varier dans le temps

3.5

condition de conservation destinée à accélérer les modifications du produit

paramètre environnemental appliqué pour accélérer les modifications des caractéristiques spécifiques d'un produit

3.6

plan d'échantillonnage

spécification du point de départ, de la période d'essai, des intervalles d'essai, du point final escompté, de la méthode d'essai appropriée, du nombre et de la quantité d'échantillons pour essai et d'échantillons de référence, et des conditions de conservation

3.7

point de départ

première date d'essai, début de la série d'essais

3.8

période d'essai

durée pendant laquelle les caractéristiques spécifiques du produit sont étudiées

3.9

intervalle d'essai

durée définie entre les essais sensoriels individuels, pendant la période d'essai

3.10

point final

dernière date d'essai, fin de la série d'essais

3.11

méthode d'essai

méthode appropriée (sensorielle et, éventuellement, physique, chimique et/ou microbiologique) visant à vérifier l'évaluation de la durée de conservation

3.12

échantillon de référence

produit auquel est comparé le produit soumis à essai

4 Mode opératoire

4.1 Généralités

Un plan d'échantillonnage, comprenant la spécification du point de départ, de la période d'essai et des intervalles d'essai prévus, est préparé conformément à 4.4. Les échantillons d'essai et les échantillons de référence sont choisis conformément à 4.2. Les échantillons d'essai sont ensuite soumis à des conditions de conservation systématiques (voir 4.3). L'essai sensoriel est réalisé dans les intervalles d'essai, jusqu'au point final, selon les méthodes d'essai appropriées. Les résultats sont ensuite analysés.

4.2 Choix des échantillons d'essai et des échantillons de référence

4.2.1 Échantillons d'essai

Les échantillons d'essai utilisés pour la détermination et/ou la vérification de la durée de conservation doivent être représentatifs du produit considéré pour ce qui concerne la formulation, la recette, le processus de fabrication et la technique d'emballage.

Il convient que les échantillons soient présents dans l'emballage destiné à la commercialisation. Dans l'optique d'une orientation des essais préliminaires, les échantillons d'essai peuvent également avoir été produits dans des ateliers pilotes ou à l'échelle du laboratoire. Pour l'étude de la durée de conservation, les échantillons d'essai peuvent également être prélevés parmi des produits disponibles sur le marché.

Si nécessaire, les échantillons d'essai peuvent être soumis à des conditions types de conservation et de distribution (exposition à la lumière, variations de température et d'humidité, agitation ou vibration, par exemple).

4.2.2 Échantillons de référence

Il convient de comparer les échantillons d'essai avec l'échantillon de référence correspondant.

Un échantillon de référence peut être:

- a) le produit standard couramment utilisé et des données descriptives obtenues lors d'essais sensoriels antérieurs et disponibles au point de départ, par exemple résultats d'études de profils ou d'essais descriptifs;
- b) un échantillon de référence représentatif fraîchement produit pour chaque intervalle d'essai;
- c) un échantillon de référence conservé dans des conditions réduisant au maximum les modifications des caractéristiques spécifiques du produit au cours de l'évaluation (produit réfrigéré ou conservé sous atmosphère modifiée, par exemple).

Les échantillons de référence peuvent être complétés par des données issues d'enquêtes auprès des consommateurs.

(standards.iteh.ai)

4.2.3 Nombre et quantité d'échantillons d'essai et d'échantillons de référence requis

Le nombre et la quantité d'échantillons d'essai et d'échantillons de référence requis pour toute la durée de l'essai dépendent des intervalles d'essai spécifiés dans le plan d'échantillonnage, de la méthode d'essai sensoriel, de la configuration d'essai, de la nature des produits alimentaires et des conditions de conservation.

4.3 Conditions de conservation

4.3.1 Conditions de conservation spécifiées

Les conditions de conservation doivent être spécifiées de manière, par exemple, à reproduire le circuit de distribution d'un produit, à inclure les changements de température, d'humidité, de lumière, de pression atmosphérique et à simuler les variations saisonnières (variations de température) et l'influence de l'emballage (migration, perméabilité à l'oxygène, barrière à la vapeur d'eau, perforation, etc.).

Les conditions de conservation spécifiées doivent être enregistrées.

4.3.2 Conditions de conservation non spécifiées

Les conditions non spécifiées sont celles qui peuvent survenir en lien avec les conditions environnementales, pendant un stockage dans des conditions appropriées. Elles doivent satisfaire aux exigences relatives au produit et correspondre aux conditions de conservation rencontrées dans la pratique.

Les conditions de conservation non spécifiées ou les changements intervenus doivent être enregistrés.