



Analyses sensorielles et tests consommateurs

LAB GTA 33 - Révision 03

LA VERSION ELECTRONIQUE FAIT FOI





SOMMAIRE

1. OBJET	3
2. REFERENCES ET DEFINITIONS	3
2.1. REFERENCES.....	3
2.2. ABREVIATIONS ET DEFINITIONS	4
3. DOMAINE D'APPLICATION	5
4. MODALITES D'APPLICATION	5
5. MODIFICATIONS APPORTEES A L'EDITION PRECEDENTE	6
6. EXPRESSION DES PORTEES	6
7. GUIDE DE LECTURE DES EXIGENCES NORMATIVES ET RECOMMANDATIONS	6
7.1. PERSONNEL.....	6
7.2. INSTALLATIONS ET CONDITIONS AMBIANTES	7
7.3. EQUIPEMENTS ET TRAÇABILITE METROLOGIQUE	8
7.3.1. <i>Groupes d'évaluation sensorielle</i>	8
7.3.2. <i>Equipements</i>	8
7.4. PRODUITS ET SERVICES FOURNIS PAR DES PRESTATAIRES EXTERNES.....	9
7.5. REVUE DES DEMANDES, APPELS D'OFFRES ET CONTRATS.....	10
7.6. SELECTION, VERIFICATION ET VALIDATION DES METHODES	10
7.6.1. <i>Vérification des méthodes reconnues</i>	11
7.6.2. <i>Validation des méthodes non reconnues</i>	11
7.7. MANUTENTION DES OBJETS D'ESSAI	12
7.7.1. <i>Réception et stockage des échantillons</i>	12
7.7.2. <i>Préparation des échantillons</i>	12
7.8. EVALUATION DE L'INCERTITUDE DE MESURE.....	13
7.9. ASSURER LA VALIDITE DES RESULTATS.....	13
7.10. RAPPORT SUR LES RESULTATS	13
7.11. REGLES SPECIFIQUES D'EVALUATION	14



1. OBJET

La norme NF EN ISO/IEC 17025 définit les exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages, d'essais et d'analyses.

Au regard de certains documents internationaux (par exemple, EA-4/02, ILAC P9 etc.) le Cofrac s'attache à développer dans des guides techniques d'accréditation (GTA) qu'il publie, des recommandations spécifiques au(x) domaine(s) technique(s) considéré(s), en vue de guider les organismes dans la mise en œuvre des exigences du référentiel d'accréditation et en vue d'harmoniser les approches.

Ce document vise à établir des recommandations issues des bonnes pratiques admises dans le domaine et de la normalisation en vigueur. Il constitue un guide de lecture des exigences de ladite norme pour le domaine des analyses sensorielles et tests consommateurs.

Ce guide ne se substitue pas aux exigences et/ou normes applicables au sein du laboratoire. Les recommandations qu'il contient et que le laboratoire est invité à appliquer sont celles reconnues comme étant les plus appropriées par le Cofrac pour répondre aux exigences de la norme NF EN ISO/IEC 17025 et du document LAB REF 02. Dans tous les cas, il appartient au laboratoire de démontrer que les dispositions qu'il prend permettent de satisfaire pleinement aux exigences de la norme précitée.

2. REFERENCES ET DEFINITIONS

La liste des documents ci-dessous constitue une base de données non exhaustive. Il appartient au laboratoire d'assurer la veille documentaire.

2.1. Références

Ce document s'applique en complément des documents suivants :

- Norme NF EN ISO/IEC 17025 « Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais » ;
- LAB REF 02 « Exigences pour l'accréditation des laboratoires selon la norme NF EN ISO/IEC 17025 : 2017 » ;
- LAB REF 05 « Règlement d'accréditation » ;
- LAB REF 08 « Expression et évaluation des portées d'accréditation » ;
- GEN REF 10 « Traçabilité des résultats de mesure – Politique du Cofrac et modalités d'évaluation » ;
- GEN REF 11 « Règles générales pour la référence à l'accréditation et aux accords de reconnaissance internationaux » ;
- EA-4/09 « Accreditation for sensory testing laboratories » ;
- NF EN ISO 5492 « Analyse sensorielle – Vocabulaire » ;
- NF ISO 6658 « Analyse sensorielle - Méthodologie - Lignes directrices générales » ;
- NF EN ISO 8586 « Analyse sensorielle - Lignes directrices générales pour la sélection, l'entraînement et le contrôle des sujets qualifiés et sujets sensoriels experts » ;
- NF ISO 13300-1 « Analyse sensorielle - Guide général à l'attention du personnel des laboratoires d'analyse sensorielle - Partie 1 : responsabilités du personnel » ;



- NF ISO 13300-2 « Analyse sensorielle - Guide général à l'attention du personnel des laboratoires d'analyse sensorielle - Partie 2 : recrutement et formation des animateurs de jury » ;
- FD V09-503 « Analyse sensorielle - Mesure des performances d'un ou plusieurs jury(s), ou de plusieurs jurys, réalisant des profils sensoriels quantitatifs » ;
- NF EN ISO 11132 « Analyse sensorielle - Méthodologie - Lignes directrices pour le mesurage de la performance d'un jury descriptif quantitatif »
- NF EN ISO 8589 « Analyse sensorielle - Directives générales pour la conception de locaux destinés à l'analyse » ;
- NF ISO 4121 « Analyse sensorielle - Lignes directrices pour l'utilisation d'échelles de réponses quantitatives » ;
- NF V09-501 « Analyse sensorielle - Guide général pour l'évaluation sensorielle - Description, différenciation et mesure hédonique » ;
- NF EN 13725 « Emissions de sources fixes - Détermination de la concentration d'odeur par olfactométrie dynamique et du taux d'émission d'odeurs » ;
- FD V08-601 « Microbiologie des aliments - Enceintes thermostatiques - Caractérisation, vérification et suivi quotidien » ;
- FD X15-140 « Mesure de l'humidité de l'air - Enceintes climatiques et thermostatiques - Caractérisation et vérification » ;
- LAB GTA 95 : « Guide technique d'accréditation – étalonnage d'instruments de pesage à fonctionnement non automatique ».

2.2. Abréviations et définitions

Les abréviations suivantes sont utilisées :

- AFNOR, Association Française de NORmalisation, www.afnor.org
- COFRAC, COmité FRrançais d'ACcréditation, www.cofrac.fr
- ISO, International Standard Organisation (Organisation Internationale de normalisation), www.iso.org
- EIL, Essais inter-laboratoires
- CIL, Comparaisons inter-laboratoires
- SI, Système International d'unités
- EA, European Cooperation for Accreditation
- COI, Conseil Oléicole International

Définition de l'encart « Pistes de réflexion » :

Pistes de réflexion

Certains paragraphes du présent document sont accompagnés de questions pratiques ou pistes de réflexion pour aider le laboratoire dans sa démarche de mise en œuvre des exigences d'accréditation, en s'appuyant notamment sur une approche basée sur l'analyse de risques.

Ces pistes ne sont pas exhaustives, elles sont données à titre informatif pour guider les laboratoires afin de se mettre en conformité vis-à-vis de l'ensemble des exigences du référentiel.



Des définitions supplémentaires propres au domaine sont utilisées dans ce guide :

Essai de discrimination : essai visant à déterminer s'il existe des différences ou des similitudes organoleptiques entre des produits.

Essai de classement : essai dans lequel une série de deux ou plusieurs échantillons est présentée simultanément et classée par ordre d'intensité d'une propriété déterminée.

Essai descriptif : essai dont la finalité est de qualifier et de quantifier une ou plusieurs caractéristiques perçues sur un ou plusieurs produits.

Essai hédonique : essais visant à mesurer le caractère plaisant ou déplaisant d'un produit.

Fidélité intermédiaire (=reproductibilité intra-laboratoire) : étroitesse d'accord entre des résultats indépendants obtenus sous des conditions stipulées (même procédure de mesure, même lieu et mesurages répétés sur le même objet ou des objets similaires pendant une période de temps étendue, mais peut comprendre d'autres conditions que l'on fait varier).

Intervalle de confiance : plage de valeurs dans laquelle il est plausible que se trouve la valeur vraie. Plus l'intervalle est étroit, plus la confiance dans l'estimation peut être grande.

3. DOMAINE D'APPLICATION

Ce guide technique d'accréditation s'adresse aux :

- Laboratoires d'essais ou d'analyses accrédités ou candidats à l'accréditation selon la norme NF EN ISO/IEC 17025 pour le domaine cité en objet ;
- Evalueurs du COFRAC, pour lesquels il constitue une base d'harmonisation pour l'évaluation ;
- Membres des instances du COFRAC (Comité de Section Laboratoires, Commission d'Accréditation Biologie Agro-Alimentaire,) ;
- Membres de la structure permanente ;
- Clients des laboratoires d'essais accrédités sur ce domaine ;
- Instances officielles concernées par ce domaine.

Le champ du présent guide couvre l'ensemble des produits alimentaires dont la spécificité réside dans le fait qu'ils sont par nature destinés à être ingérés par le consommateur. Il n'est toutefois pas limitatif : pour toute autre catégorie de produit, le laboratoire adresse sa demande au Cofrac qui en étudiera la recevabilité. Cependant, il ne couvre pas la partie échantillonnage / prélèvement au sens du document LAB REF 02.

4. MODALITES D'APPLICATION

Ce document est applicable à compter du **16 janvier 2023**.

Ce document contient à la fois des exigences et des recommandations.

Le terme « **doit** » exprime une exigence. Les exigences correspondent à la retranscription des exigences de la norme d'accréditation, du prescripteur ou de la réglementation, ou relèvent des règles d'évaluation et d'accréditation du Cofrac. Ainsi, dès lors que le texte reprend des exigences, elles sont surlignées en gris.

Le terme « **devrait** » exprime une recommandation de bonne pratique. L'organisme est libre de ne pas suivre la recommandation s'il peut démontrer que les dispositions alternatives qu'il met en œuvre satisfont les exigences d'accréditation.



Le terme « **peut** » exprime une permission ou une possibilité. La possibilité est généralement employée pour indiquer des moyens de satisfaire une exigence donnée, que l'organisme est libre d'appliquer ou non.

5. MODIFICATIONS APPORTEES A L'EDITION PRECEDENTE

Du fait de la refonte du document et par souci de lisibilité, les modifications ne sont pas repérées.

Les principaux changements concernent :

- La suppression de toute référence à la version 2005 de la norme NF EN ISO/IEC 17025 et l'alignement du contenu de ce guide aux exigences de la nouvelle version 2017 de la norme ;
- La reformulation des recommandations en pistes de réflexion ;
- La suppression des exemples d'expression de portées d'accréditation ;
- La mise à jour des références et des définitions pour le vocabulaire propre au domaine technique LAB GTA 33 ;
- L'ajout de précisions concernant le personnel, les installations et conditions ambiantes, la traçabilité métrologique des équipements et l'assurance de la validité des résultats.

6. EXPRESSION DES PORTEES

La portée d'accréditation est définie par le laboratoire, conformément aux principes décrits dans le document LAB REF 08 (Expression et évaluation des portées d'accréditation).

7. GUIDE DE LECTURE DES EXIGENCES NORMATIVES ET RECOMMANDATIONS

7.1. Personnel

NF EN ISO/IEC 17025 § 6.2
LAB REF 02

Afin d'assurer que son personnel possède les compétences nécessaires pour accomplir les activités de laboratoire qui lui sont attribuées, le laboratoire doit autoriser son personnel à accomplir ces activités selon des dispositions prédéfinies. Si la nature des résultats le justifie, le laboratoire doit disposer de personnel ayant au moins une compétence en analyse statistique dans les domaines suivants : tests d'hypothèse et notion de risque (α , β , puissance d'un test), tests unilatéral et bilatéral, tests paramétriques et non paramétriques, analyses multidimensionnelles et analyse de variance dans le cas des analyses de profil sensoriel.

Les normes NF ISO 13300-1 et NF ISO 13300-2 donnent des lignes directrices concernant le personnel des laboratoires d'analyse sensorielle (fonctions attribuées au personnel, recrutement, formation...).

Pistes de réflexion

Quels sont les éléments pris en compte par le laboratoire pour autoriser son personnel à exécuter des tâches spécifiques ? Ces éléments peuvent par exemple inclure :

- les essais en double ;
- la supervision ;



- la formation externe...

Quelles sont les tâches pour lesquelles une compétence particulière est requise ?

- la préparation des échantillons ;
- la mise en œuvre de l'essai ;
- le traitement des données ;
- l'approbation des résultats ;
- l'émission d'avis et d'interprétation ;
- la modification et vérification ou validation des méthodes...

Quels sont les éléments pris en compte par le laboratoire pour s'assurer que les compétences de son personnel sont maintenues ?

- la fréquence de réalisation de la tâche (incluant l'approbation des rapports) ;
- l'exploitation des données de surveillance de la validité des résultats ;
- la formation...

7.2. Installations et conditions ambiantes

NF EN ISO/IEC 17025 § 6.3

Les conditions d'environnement (température, ensoleillement, variations thermiques, etc.) et les flux dans le laboratoire ne doivent pas être susceptibles de perturber la bonne application des méthodes d'analyses/d'essais et de modifier l'intégrité intrinsèques de l'échantillon soumis à l'essai.

La norme NF EN ISO 8589 décrit les modalités de conception de locaux destinés à l'analyse sensorielle permettant ainsi de limiter tout biais lié aux perturbations (phoniques, olfactives, etc.).

Pistes de réflexion

Quels éléments ont été pris en compte par le laboratoire pour maîtriser les risques liés aux conditions d'environnement ?

- le calme et l'absence de distraction ?
- la luminosité ? (exemple : température de couleur proximale)
- la température ? (par exemple pour la salle de dégustation, un niveau de température agréable au sujet est défini. Pour une même étude, un écart maximum de $\pm 2^{\circ}\text{C}$ est toléré afin de permettre la comparaison entre échantillons dans des conditions similaires)
- l'humidité ? (en plus de l'impact qu'elle pourrait avoir sur la qualité du produit, elle influence également la perception olfactive ou rétro-olfactive. La recommandation énoncée, par exemple, dans la norme NF EN 13725 est d'éviter la pratique des essais en conditions extrêmes, soit dans un air trop sec ($<20\%$) soit dans un air trop humide ($>80\%$)
- la ventilation ? (Une ventilation insuffisante peut conduire à un taux élevé de CO_2 (au-delà de 0,15% volumique) qui, selon l'OMS, génère différents symptômes (fatigue, maux de tête et diminution des capacités cognitives) ?



7.3. Equipements et traçabilité métrologique

NF EN ISO/IEC 17025 § 6.4, 6.5
LAB REF 02 et GEN REF 10

7.3.1. Groupes d'évaluation sensorielle

Un groupe d'évaluation sensorielle constitue un instrument de mesure à part entière et les résultats de toute analyse effectuée dépendent de ses membres.

Jury d'experts ou de sujets qualifiés :

Les normes FD V09-503, NF EN ISO 8586 ou encore NF EN ISO 11132 décrivent la méthodologie pour mesurer la performance des sujets ou groupes de sujets.

La qualification du groupe de sujets participants à des essais descriptifs (voire essais discriminatifs) est un préalable à l'étude (par type d'essai sur un type de produit) et permet de connaître les performances des sujets et du groupe en rapport avec les mesures effectuées dans les essais (pouvoir discriminant, répétabilité, consensus...). Le laboratoire s'efforce de définir des seuils d'acceptation des sujets d'après leur niveau de performance.

Le laboratoire s'assure du maintien des performances après une période, à définir, de non-sollicitation du sujet.

Panel de consommateurs :

Les groupes d'évaluation sensorielle pour les essais hédoniques répondent au cahier des charges liés à la cible (critères) définie par le client.

Le laboratoire doit mettre en place un questionnaire de recrutement permettant de cibler les participants correspondant aux exigences définies dans le contrat.

Il est important d'éviter tout biais (multiplicité des produits, des questions, questions indirectes, etc.) lors de l'élaboration du questionnaire.

7.3.2. Equipements

Le laboratoire doit identifier les équipements ayant une influence sur la validité des résultats et s'assurer de leur maintien en bon état de fonctionnement (propreté, maintenance, contrôle).

Ces équipements doivent faire l'objet d'un raccordement métrologique conformément aux dispositions décrites dans la norme NF EN ISO/IEC 17025 et le document Cofrac GEN REF 10.

Enceintes thermostatées :

Une cartographie doit être réalisée, pour toute enceinte thermostatée ayant une influence sur la validité des résultats, préalablement à la mise en service et en cas d'intervention importante.

Le laboratoire peut, par exemple, suivre les normes FD V08-601 ou FD X15-140 pour effectuer les cartographies des enceintes.

Pistes de réflexion

Pour toute enceinte thermostatée ayant une influence sur le résultat (exemples : four, réfrigérateurs), le laboratoire s'est-il interrogé sur les éléments suivants :

- les modalités de cartographie,
- la nécessité de matérialiser les zones acceptables,
- la fréquence des cartographies et les éléments à prendre en compte pour définir cette fréquence, par exemple : l'influence sur les résultats, le type d'équipements (stabilité, historique, ...) ; les réparations et/ou les déplacements,...



- le contrôle effectif de la température, soit par enregistrement en continu (l'intervalle d'acquisition des données est adapté aux durées de stockage), soit par thermomètre mini-maxi soit par un contrôle de température en sortie de l'enceinte (cas des fours),
- la position de la sonde de façon à obtenir une mesure la plus représentative possible de l'enceinte (y compris dans le cas de la salle de dégustation),
- la fréquence d'étalonnage des sondes de suivi,
- la conduite à tenir lors de dépassement de température.

Pour les plaques électriques et les microondes, le laboratoire définit des contrôles spécifiques (par exemple : température du produit à un instant t ou en cinétique dans les conditions d'utilisation définies).

Thermomètres :

Les thermomètres ayant une influence sur la validité des résultats doivent être raccordés au Système International d'unités.

Hygromètre :

Il est contrôlé à une fréquence définie par le laboratoire si l'hygrométrie affecte les caractéristiques du produit lors du stockage ou pendant l'évaluation (cas des produits croustillants, du pain).

Minuteur :

Le laboratoire détermine une fréquence de vérification de tout outil de mesure du temps ayant une influence sur le résultat (en utilisant par exemple le site <https://heurelegalefrancaise.fr>).

Balances :

Les balances ayant une influence sur la validité des résultats doivent être raccordées au Système International d'unités.

Il est recommandé de réaliser un suivi de dérive (carte de contrôle) des balances avant chaque jour d'utilisation. Les masses de travail sont identifiées mais leur raccordement au SI n'est pas nécessaire.

Le guide technique d'accréditation LAB GTA 95 « Etalonnage d'instruments de pesage à fonctionnement non-automatique » précise des recommandations de bonnes pratiques relatives à l'étalonnage des instruments de pesage à fonctionnement non automatique. Ce document peut servir de guide aux laboratoires pour mettre en place une procédure adaptée à leur utilisation.

7.4. Produits et services fournis par des prestataires externes

NF EN ISO/IEC 17025 § 6.6
LAB REF 02

Le laboratoire doit s'assurer qu'il n'utilise que des produits adaptés lorsqu'ils ont une influence sur les activités de laboratoire.

Pistes de réflexion

Avant la réalisation d'un essai, quels types de contrôle le laboratoire a-t-il mis en place ? Par exemple pour :

- la température de couleur proximale pour l'éclairage,
- l'odeur résiduelle de la vaisselle jetable (par exemple : ustensiles en plastique / carton),
- la qualité alimentaire des réactifs chimiques...



Par ailleurs, dans le cas où des essais sont confiés à un prestataire externe, le laboratoire pilote transmet au moins les paramètres techniques indispensables à la réalisation de l'essai dans les conditions définies dans la revue de contrat.

7.5. Revue des demandes, appels d'offres et contrats

NF EN ISO/IEC 17025 § 7.1
LAB REF 02

Dans le domaine des analyses sensorielles, la revue des demandes prend notamment en compte :

- l'attente du client et la définition claire des objectifs de l'essai,
- les délais d'analyse, en accord avec les exigences normatives, le cas échéant,
- l'adaptation de l'essai à la demande du client,
- le nombre et la nature des produits testés,
- la nature et le nombre des sujets interrogés,
- les quantités de produits nécessaires et les conditions de réception (quantité/volume, température, intégrité, etc...),
- le mode de préparation et de présentation des produits,
- le questionnaire (en indiquant le traitement éventuel de certaines questions hors accréditation),
- l'épreuve statistique retenue et les risques associés,
- la nécessité ou non d'émettre des déclarations de conformité ou des avis et interprétations et les bases sur lesquelles ils reposent.

7.6. Sélection, vérification et validation des méthodes

NF EN ISO/IEC 17025 § 7.2
LAB REF 02
LAB REF 08

Le document LAB REF 08 précise la définition d'une méthode reconnue.

Les méthodes décrites dans les normes AFNOR, les règlements européens et les normes du Conseil Oléicole International (COI) sont considérées comme reconnues dès lors qu'elles décrivent une analyse spécifique et qu'elles ne se limitent pas à donner des lignes directrices pour la mise en œuvre des méthodes.

Les autres méthodes sont considérées comme non reconnues et sont exprimées en méthodes internes dans les portées d'accréditation (portée de type FIXE). Une détermination des caractéristiques et une validation préalable conformément au document LAB REF 08 sont alors nécessaires.

Lorsque la méthode sélectionnée laisse le choix entre plusieurs options (par exemple, la définition de la stratégie analytique de traitement des résultats), le laboratoire décrit alors la pratique ou les pratiques retenues.



7.6.1. Vérification des méthodes reconnues

Dans le cadre de la mise en œuvre de méthodes reconnues, le laboratoire doit appliquer strictement les méthodes décrites dans les documents publiés ou les normes techniques.

Il n'est pas demandé au laboratoire utilisateur de déterminer les caractéristiques de la méthode.

Le laboratoire doit toutefois s'assurer de sa capacité à appliquer la méthode retenue avant de la mettre en œuvre, conformément au document LAB REF 08.

Pistes de réflexion

Le laboratoire a-t-il documenté dans son système de management des dispositions relatives à la vérification de la mise en œuvre de la méthode ?

Les dispositions de gestion documentaire mises en œuvre permettent-elles d'assurer la traçabilité des modifications apportées au dossier de confirmation ?

Le laboratoire a-t-il identifié les critères de performances associés à la méthode ?

Quels sont les moyens mis en œuvre pour atteindre les critères de performance définis ? Par exemple :

- le choix du panel d'échantillons,
- l'identification et la maîtrise des facteurs ayant une influence sur les résultats,
- l'évaluation de l'incertitude de mesure...

Le laboratoire a-t-il conclu sur l'adéquation de la méthode par rapport à l'emploi prévu et sur son autorisation d'emploi ?

7.6.2. Validation des méthodes non reconnues

Pour toute méthode reconnue ayant fait l'objet d'une adaptation et toute méthode développée en interne, un dossier de validation doit être constitué, conformément aux exigences de la norme NF EN ISO/IEC 17025 et du document LAB REF 08.

Pistes de réflexion

Le laboratoire possède-t-il une procédure relative à la conception et la validation des méthodes ?

Le laboratoire a-t-il défini les critères de performances de la méthode revendiquée ?

Quels sont les moyens mis en œuvre pour les atteindre ? Par exemple :

- les données de fidélité (répétabilité et reproductibilité) ;
- les données de justesse (exemple : comparaisons interlaboratoires...) ;
- les données relatives à la capacité de discrimination des sujets (telles que définies dans la V09-503) ;
- les données relatives à la cohérence des sujets ;
- l'évaluation de l'incertitude de mesure...



7.7. Manutention des objets d'essai

NF EN ISO/IEC 17025 § 7.4

Lorsque les méthodes ne définissent pas les conditions d'acceptation des échantillons (type, nombre, conditions d'acheminement et de conservation, informations nécessaires au traitement de l'échantillon...), le laboratoire doit établir ses propres critères et les tenir à disposition des clients.

7.7.1. Réception et stockage des échantillons

Les échantillons doivent parvenir au laboratoire dans des conditions préservant leurs propriétés intrinsèques, leur sécurité sanitaire (hygiène et toxicité) et en quantité nécessaire aux analyses.

Le laboratoire doit définir des critères d'acceptation des échantillons à réception.

Le contrôle de la conformité de l'échantillon à réception vis-à-vis des critères définis par le laboratoire est tracé.

Pistes de réflexion

Les critères d'acceptation des échantillons à réception retenues prennent-ils notamment en compte :

- la quantité ?
- la température ?
- le respect de l'intégrité de l'échantillon ?
- la présence du certificat d'innocuité ?

7.7.2. Préparation des échantillons

Les échantillons soumis à l'évaluation sont préparés selon les modalités convenues avec le client.

Pistes de réflexion

Comment le laboratoire s'assure-t-il de respecter les modalités convenues avec le client sur :

- La température et le mode de cuisson (température du four, température du produit à cœur, durée de cuisson, etc.) ?
- la température de service (lorsque les essais sont réalisés sur des produits à une température différente de la température ambiante) ?
- la quantité de produit distribuée (forme, représentativité, type de morceau, etc.) ?
- les produit(s) d'accompagnement (sauce, pain, sel, sucre, etc.) ?
- la vaisselle de service (jetable, porcelaine, type de couteau, type de verre, etc.) ?
- la codification des produits ?
- l'hygrométrie dans le cadre de produits sensibles (exemple : pain, croissants, biscuits, etc.) ?



7.8. Evaluation de l'incertitude de mesure

NF EN ISO/IEC 17025 § 7.6
LAB REF 02

En analyses sensorielles, l'intervalle de confiance, l'erreur type ou la puissance de l'essai (déterminée uniquement dans le cadre des essais hédoniques) sont considérées comme des indicateurs d'incertitude de mesure.

Lorsque la norme d'essai n'est pas explicite sur la démarche d'évaluation de l'incertitude de mesure, l'intervalle de confiance permet d'établir la marge d'erreur autour d'une moyenne ou d'une fréquence et donc d'estimer l'incertitude de mesure.

Des essais en doublons peuvent être exploités pour estimer l'intervalle de confiance du laboratoire en condition de fidélité intermédiaire.

7.9. Assurer la validité des résultats

NF EN ISO/IEC 17025 § 7.7
LAB REF 02

Tels que précisés dans les chapitres 7.7.1 et 7.7.2 de la norme NF EN ISO/IEC 17025, le laboratoire doit surveiller d'une part, la validité de ses résultats par l'intermédiaire des contrôles « internes » qu'il a mis en place et d'autre part sa performance via des contrôles « externes ».

La mise en œuvre de ces contrôles « internes et externes » doit être planifiée et revue par le laboratoire.

La fréquence de ces contrôles doit être définie et justifiée, par exemple, par une analyse des risques et des opportunités liées aux activités concernées.

Pour les contrôles internes, le laboratoire peut surveiller la validité de ses résultats en réitérant ses essais à l'aide de méthodes identiques ou équivalentes afin de vérifier la répétabilité des résultats des sujets. La fréquence de cette surveillance est définie et justifiée par le laboratoire en fonction du type d'essai, du produit analysé, des habitudes des consommateurs...

7.10. Rapport sur les résultats

NF EN ISO/IEC 17025 § 7.8
LAB REF 02

La NF EN ISO/IEC 17025 et les normes analytiques du domaine mentionnent les informations nécessaires à reporter dans les rapports.

Les points suivants doivent être particulièrement décrits :

- L'objectif de l'étude (la demande émise par le client), y compris les informations spécifiques permettant de définir la méthodologie retenue et la stratégie analytique (par exemple, conditions et fréquence d'essais dans le cas d'un suivi de vieillissement),
- La description du groupe de sujets : niveau de qualification, effectif, mode de recrutement et pour les essais descriptifs les niveaux de performance des sujets,
- Le mode de préparation des produits,
- Les méthodes statistiques et les seuils de significativité retenus.

En statistique, le résultat correspond plutôt à une quantification (exemple : produit A est plus sucré que produit B). Les mentions « le produit est très salé » ou « le produit est considéré comme standard » sont considérées comme des avis et interprétations.



Les informations additionnelles (par exemple : intentions d'achat, intentions de consommations, et des questions ouvertes (*plu/déplu*), etc.) intégrées dans le rapport ne doivent pas être couvertes par l'accréditation et doivent être signalées en tant que telles.

7.11. Règles spécifiques d'évaluation

Actuellement, l'analyse sensorielle appliquée à l'huile d'olive vierge est encadrée par les documents du Conseil Oléicole International et par le Règlement n° 2105 de 2022. Il s'agit avant tout d'un contrôle de conformité de produit par rapport au Règlement européen n° 2022/2105 dont le contenu du rapport n'a pas à être en conformité avec les exigences citées ci-dessus (il ne peut s'apparenter à un rapport rédigé dans le cadre d'une étude de produits, comme le prévoit le présent guide).

LA VERSION ELECTRONIQUE FAIT FOI