

ÉTAPES À SUIVRE POUR L'ÉVALUATION COMPARATIVE DE PRODUITS SURGELÉS

Arctic Gardens®



1

POIDS AVEC LE SAC



6

**VOLUME D'EAU
APRÈS CUISSON**

ML



2

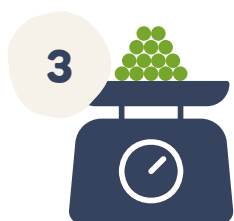
POIDS DU SAC SEUL



7

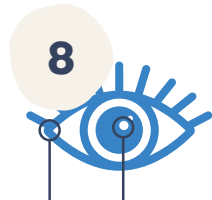
**POURCENTAGE
DE PERTE D'EAU**

$$\left(\frac{1 \text{ g}}{\text{poids net avant cuisson}} - \frac{1 \text{ g}}{\text{poids net après cuisson}} \right) \div \frac{1 \text{ g}}{\text{poids net avant cuisson}} \times 100 = \frac{0,0\%}{\text{pourcentage de perte d'eau}}$$



3

**POIDS NET DU
PRODUIT AVANT
CUISSON**



8

VISUEL

Uniformité
Aspect
des morceaux



4

**INSPECTION
VISUELLE DU
PRODUIT**

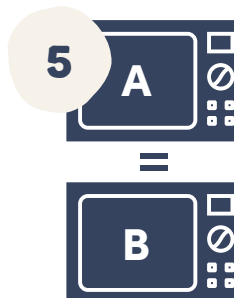
Retirer les imperfections ou les produits non calibrés du lot



9

GOÛT

Texture
Goût



5

**MÉTHODE
DE CUISSON**

Les méthodes de cuisson doivent être identiques pour les deux produits, il va de même pour le temps de cuisson ainsi que les portions

