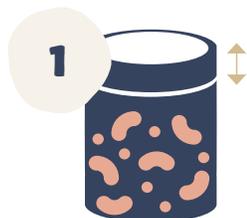


# ÉTAPES À SUIVRE POUR L'ÉVALUATION COMPARATIVE DE PRODUITS EN CONSERVE

# Arctic Gardens®



1

## MESURER L'ESPACE DE TÊTE

On mesure l'espace de tête à partir du haut du serti jusqu'à la surface de la saumure qui recouvre le produit.



2

## POIDS AVEC CONSERVE

C'est la première étape dans le calcul du poids net (poids du produit + saumure).



3

## ÉGOUTTAGE DU PRODUIT

Attendre de 1 à 2 minutes pour s'assurer que le produit est bien égoutté.



4

## POIDS DE LA CONSERVE VIDE

C'est la deuxième étape dans le calcul du poids net (poids du produit + saumure).



5

## POIDS NET DE LA CONSERVE

C'est le calcul final du poids net. Le poids de la conserve pleine (saumure + solides) moins le poids de la conserve vide.



6

## POIDS ÉGOUTTÉ DE LA CONSERVE

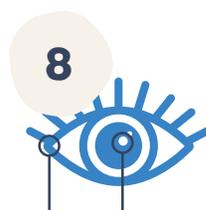
Poids du contenu solide.



7

## POIDS DU CONTENU SOLIDE

$$\frac{\text{poids net après égouttage}}{\text{poids net avant égouttage}} = \text{poids du contenu solide}$$



8

## VISUEL

Uniformité des morceaux  
Aspect



9

## GOÛT

Texture  
Goût



10

## SODIUM

$$\text{Poids du produit avec conserve} - \text{Poids de la conserve vide} = \text{Poids Net de la conserve}$$

