

FICHE DE CONTRÔLE QUALITE

FE/MEL/04

Entreprise :

Contrôle N° : sur

Date :/...../20.....

Identification Parcelle : îlot n°

Variété :

MELONS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
TEMPERATURE DU MELON										
ASPECT DU FRUIT (Grille)										
POIDS DU FRUIT (Valeur)										
INDICE REFRACTOMETRIQUE (Valeur lue)										
COULEUR DE LA CHAIR (Grille)										
VITRESCENCE (Grille)										
FERMETE DE LA CHAIR (Valeur lue)										
SENSATION GUSTATIVE (Grille)										
BILAN										
OBSERVATIONS										

Autres points contrôlés :

	C	NC
⇒ Date 1ère cueillette :/...../20.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
⇒ Respect des DAR :	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
⇒ Conditionné en plateau monocouche alvéolé :	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
⇒ Stickage des fruits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
⇒ Contrôle qualité du lot avant conditionnement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
⇒ Traçabilité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
⇒ Température de stockage en frigo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
⇒ Stock palettes IGP < à 48h	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ASPECT DU FRUIT	INDICE REFRACTOM.	COULEUR DE LA CHAIR *	VITRESCENCE
Très bel aspect = 10	Qualité Gustative	2 / C1:R	
Bel aspect = 8	I.R. > 12 : TB	4 / C2: M	0% = 10
Moyen ; qqs défauts = 6	12 > I.R. > 10 : B	6 / C3: B	> 5% = Refusé
Beaucoup de défauts = 4	I.R. < 10 : M	8 / C4: B	
Défauts accentués = 2	Tolérance : 10% des IR <12	10 / C5: TB	

* d'après classement C.T.I.F.L. (provisoire)

FERMETE DE LA CHAIR	SENSATION GUSTATIVE	BILAN
0.5 à 1.5 kg/cm ² = TB	Très agréable et sucré = 10	Très bon = TB
1.5 à 2 kg/cm ² = B	Agréable, assez sucré = 8	Bon = B
> 2 kg/cm ² = croquant M	Moyen, fade = 6	Moyen = M
	Désagréable = 4	Refus = R
	Très désagréable = 2	

