
Conception de raviolis à la ricotta-spiruline

Auteur : De Jaeger, Damien

Promoteur(s) : Goffin, Dorothée; 5772

Faculté : Gembloux Agro-Bio Tech (GxABT)

Diplôme : Master en management de l'innovation et de la conception des aliments, à finalité spécialisée

Année académique : 2019-2020

URI/URL : <http://hdl.handle.net/2268.2/10621>

Avertissement à l'attention des usagers :

Tous les documents placés en accès ouvert sur le site le site MatheO sont protégés par le droit d'auteur. Conformément aux principes énoncés par la "Budapest Open Access Initiative"(BOAI, 2002), l'utilisateur du site peut lire, télécharger, copier, transmettre, imprimer, chercher ou faire un lien vers le texte intégral de ces documents, les disséquer pour les indexer, s'en servir de données pour un logiciel, ou s'en servir à toute autre fin légale (ou prévue par la réglementation relative au droit d'auteur). Toute utilisation du document à des fins commerciales est strictement interdite.

Par ailleurs, l'utilisateur s'engage à respecter les droits moraux de l'auteur, principalement le droit à l'intégrité de l'oeuvre et le droit de paternité et ce dans toute utilisation que l'utilisateur entreprend. Ainsi, à titre d'exemple, lorsqu'il reproduira un document par extrait ou dans son intégralité, l'utilisateur citera de manière complète les sources telles que mentionnées ci-dessus. Toute utilisation non explicitement autorisée ci-avant (telle que par exemple, la modification du document ou son résumé) nécessite l'autorisation préalable et expresse des auteurs ou de leurs ayants droit.



ANNEXES

ALGUENTE

CONIGLIO Emmanuel

DE JAEGER Damien

HAIRSON Quentin

Travail de fin d'études présenté en vue de l'obtention du diplôme de master en Management de l'innovation et de la conception des aliments, à finalité spécialisée

Année académique 2019 2020

Promoteur : **Mme D. GOFFIN**

Co-promoteur : **Mr P. LEONARD**

Parrain industriel : **PASTA DELLA MAMMA**

Table des annexes

Annexe 1 : Business Model Canvas	1
Annexe 2 : Personas	2
Annexe 3 : Fiche technique de raviolis ricotta épinards provenant de la société Mylena tortellini	4
Annexe 4 : Références couleurs	8
Annexe 5 : Fiche de girasolis au saumon	9
Annexe 6 : Procédé de fabrication de raviolis ricotta épinards de <i>Mylena Tortellini</i>	10
Annexe 7 : Tests statistiques	13
Annexe 8 : Texturomètre Raviolis.....	19
Annexe 9 : Fiche technique du film plastique utilisé pour l’opercule des barquettes pour les tests microbiologiques	23
Annexe 10 : Fiche technique de la barquette utilisée pour les échantillons des tests microbiologiques.....	24
Annexe 11 : Protocole recherche Salmonella (ISO 6579).....	25
Annexe 12 : Résultats microbiologiques après production	26
Annexe 13 : Résultats microbiologiques après 21 jours de conservation	26
Annexe 14 : Evaluation des coûts d’achats des raviolis à la spiruline	27

Annexe 2 : Personas



PERSONNA : NOÉMIE



THIRIMONT

43 ANS

MARIÉE, 2 ENFANTS

CENTRE D'INTÉRÊTS

Courir entre amis, activités ludiques avec les enfants

FORMATION / PROFESSION / FONCTION

Gestion, management, banque,
Ingénieure de gestion

CARACTÈRE, TEMPÉRAMENT

Femme forte, tendre, protectrice,
« maman poule »

OBJECTIFS DANS LA VIE / PROBLÈMES - DÉFIS

S'occuper au mieux et le mieux de
ses enfants
Dangers extérieurs pouvant causer
des soucis à ses enfants
Protéger ses enfants

SCÉNARIO D'UTILISATION DU PRODUIT

INTERACTION AVEC LE PRODUIT

Noémie arrive devant le rayon pâte, voit que c'est à base d'algue,
achète le produit

ACTE D'ACHAT (AVANT) / EXPÉRIENCE (PENDANT) / PARTAGE (APRÈS)

L'étiquette : regarde le QR code avec son smartphone et lit le tableau
nutritionnel, n'en parle pas à ses enfants

Dégustation : dit juste à ses enfants que c'est des pâtes au fromage
avec des légumes (sans mentionner les algues)

En parle : décide de ne pas en parler à ses enfants, ne pas avoir leur
feedback

MOTIVATIONS (OBJECTIVES / SUBJECTIVES)

Assurer la bonne santé, le bon développement et la bonne croissance
de ses enfants

Diminuer au maximum les conséquences d'une alimentation non
équilibrée

Apport protéique plus intéressant que lors de consommation de
viande

SES CRAINTES

Organoleptique (goût, texture de l'algue)

Accentuées car le produit est ici présenté à ses enfants

Que ses enfants n'aiment pas

L'EXPÉRIENCE

L'expérience organoleptique lui convient ainsi qu'à ses enfants

Répond bien à ses besoins nutritionnels et ceux de ses enfants

Facile et rapide d'emploi





PERSONA : ANNE-LYSE



BRUXELLES

27 ANS

CÉLIBATAIRE

ANGLAIS / FRANÇAIS /
NÉERLANDAIS

CENTRE D'INTÉRÊTS

Animaux, jogging, marché BIO,
l'environnement

FORMATION / PROFESSION / FONCTION

Marketing, commerciale
Manager chez Delhaize (Shop&Go)

CARACTÈRE, TEMPÉRAMENT

Conviction forte, calme, attentive
et à l'écoute, consciencieuse

OBJECTIFS DANS LA VIE / PROBLÈMES - DÉFIS

Bénévole OXFAM / Bénévole
animalière / Fermes BIO
Ne trouve pas ses valeurs dans son
environnement social
0 déchets, végétarienne, réduction
de l'impact environnemental

SCÉNARIO D'UTILISATION DU PRODUIT

INTERACTION AVEC LE PRODUIT

Anne-Lyse arrive devant le rayon pâtes, voit que c'est à base d'algue,
achète le produit

ACTE D'ACHAT (AVANT) / EXPÉRIENCE (PENDANT) / PARTAGE (APRÈS)

L'étiquette : regarde le QR code avec son smartphone et lis le tableau
nutritionnel

Dégustation : quelques appréhensions, se pose des questions sur le
goût et la texture

En parle : pâtes convenant au végétarien, publication sur groupe
Facebook, le recommande à son boulot.



MOTIVATIONS (OBJECTIVES / SUBJECTIVES)

Faire attention à l'impact environnemental
Végétarienne

Quelques connaissances acquises sur les algues

Apport protéique plus intéressant que lors de consommation de
viandes

SES CRAINTES

Organoleptique
Prix

L'EXPÉRIENCE


L'expérience organoleptique convient
Facile d'emploi

Répond bien à ses besoins nutritionnels
Informations rapides / compréhensibles du produit
Prix

Emballage éco-friendly / attrayant



Annexe 3 : Fiche technique de raviolis ricotta épinards provenant de la société *Mylena tortellini*

	<p><u>pasta fresca ripiena a lunga conservazione</u></p> <p><i>tortelloni ricotta e spinaci</i></p>	Scheda tecnica Nr.:
	<p>SPECIFICA TECNICA PRODOTTO / PRODUCT TECHNICAL SHEET</p>	05TG Revisione 01 del 16/10/18 Pagina 1 di 4

DATI IDENTIFICATIVI PRODOTTO	PRODUCT IDENTIFICATION
-------------------------------------	-------------------------------

<table border="1"> <tr><td>Cod. prodotto</td><td>PM04TG05500</td></tr> <tr><td>Descrizione prodotto</td><td>Tortelloni alla ricotta e spinaci "PASTA della MAMMA" 500 g</td></tr> <tr><td>Codice EAN confezione</td><td>8003417003420</td></tr> <tr><td>Codice EAN cartone</td><td>18003417003427</td></tr> </table>	Cod. prodotto	PM04TG05500	Descrizione prodotto	Tortelloni alla ricotta e spinaci "PASTA della MAMMA" 500 g	Codice EAN confezione	8003417003420	Codice EAN cartone	18003417003427		<table border="1"> <tr><td>Product code</td><td>PM04TG05500</td></tr> <tr><td>Product description</td><td>Tortelloni with ricotta and spinach "PASTA della MAMMA" 500 g</td></tr> <tr><td>EAN code selling unit</td><td>8003417003420</td></tr> <tr><td>EAN code carton</td><td>18003417003427</td></tr> </table>	Product code	PM04TG05500	Product description	Tortelloni with ricotta and spinach "PASTA della MAMMA" 500 g	EAN code selling unit	8003417003420	EAN code carton	18003417003427
Cod. prodotto	PM04TG05500																	
Descrizione prodotto	Tortelloni alla ricotta e spinaci "PASTA della MAMMA" 500 g																	
Codice EAN confezione	8003417003420																	
Codice EAN cartone	18003417003427																	
Product code	PM04TG05500																	
Product description	Tortelloni with ricotta and spinach "PASTA della MAMMA" 500 g																	
EAN code selling unit	8003417003420																	
EAN code carton	18003417003427																	

Nomenclatura doganale	19 02 20 99	Customs nomenclature code	19 02 20 99
------------------------------	--------------------	----------------------------------	--------------------

Identificazione LOTTO di PRODUZIONE		Identification PRODUCTION LOT	
Scadenza	espressa in gg/mm/aa	Expiry	dd/mm/yy
Numero di Lotto	Costituito da 6 cifre precedute dalla lettera L: X X X ultime 3 cifre dell'anno di produzione Y Y Y numero progressivo L X X Y Y Y riferito al giorno di produzione	Lot number	Consists of 6 numbers preceded by the letter L: X X X last 3 digits of the year of production Y Y Y sequence number L X X Y Y Y reported to the day of production

DESCRIZIONE PRODOTTO	PRODUCT DESCRIPTION
-----------------------------	----------------------------

Descrizione	Pasta fresca all'uovo con ripieno alla ricotta e spinaci Prodotto pastorizzato Prodotto confezionato in atmosfera protettiva	Description	Fresh egg pasta with ricotta and spinach filling Pasteurised product Product packed in a protective atmosphere
--------------------	--	--------------------	--

Paese d'origine	PRODOTTO in ITALIA	Country of origin	MADE IN ITALY
------------------------	--------------------	--------------------------	---------------

Shelf life (alla produzione)	150 giorni	Shelf life (to the production)	150 days
Shelf life (alla consegna)	100 giorni (minimo)	Shelf life (to the delivery)	100 days (minimum)

Conservazione	STOCCAGGIO / TRASPORTO	+ 4°C	Storage	STORAGE / TRANSPORT	+ 4°C
	Una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni			Once opened, keep in the refrigerator and use within 3 days	

Modalità di cottura	Versare il prodotto in acqua bollente salata	Cooking instructions	Pour the product into a saucepan containing salted boiling water
Tempo di cottura	8 minuti	Cooking time	8 minutes

COMPOSIZIONE PRODOTTO	PRODUCT COMPOSITION
-----------------------	---------------------



Ripieno	33% (+/- 2%)
Sfoglia	67% (+/- 2%)
Peso medio al pezzo	7,5 g (+/- 0,5 g)

Filling	33% (+/- 2%)
Pasta layer	67% (+/- 2%)
Average weight of one piece	7,5 g (+/- 0,5 g)

Ingredienti della pasta: farina di grano tenero, semola di grano duro, uova (11,2% sul prodotto finito), acqua	Pasta ingredients: soft wheat flour, durum wheat semolina, eggs (11,2% of the finished product), water
Ingredienti del ripieno: ricotta (11,2% sul prodotto finito) (siero di latte , crema di latte), pangrattato (farina di grano tenero, acqua, sale), spinaci (4% sul prodotto finito), siero di latte , fiocchi di patate, olio di semi di girasole, formaggio (latte , sale, caglio, conservante: lisozima da uova), formaggio pecorino (latte di pecora, sale, caglio), sale, aromi, spezie e aglio	Filling ingredients: ricotta cheese (11,2% of the finished product) (milk whey , milk cream), bread crumbs (soft wheat flour, water, salt), spinach (4% of the finished product), milk whey , potato flakes, sunflower seed oil, cheese (milk , salt, rennet, preservative: lysosyme from egg), pecorino cheese (sheep's milk , salt, rennet), salt, flavourings, spices and garlic

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO)	NUTRITIONAL INFORMATION (AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100g OF PRODUCT)
---	--

Energia	1191 kJ 282 kcal	Energy	1191 kJ 282 kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	5,6 g 2,3 g	Fats of which saturates	5,6 g 2,3 g
Carboidrati di cui zuccheri	45,1 g 4,6 g	Carbohydrates of which sugars	45,1 g 4,6 g
Proteine	11,3 g	Proteins	11,3 g
Sale	1,1 g	Salt	1,1 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC INFORMATION
--------------------------------	--------------------------

Struttura	Buona masticabilità e consistenza al tempo di cottura consigliato	Texture	Good and soft chewing and consistence at the recommended cooking time
Colore	Giallo paglierino, tipico della pasta all'uovo	Colour	Yellow, typical of eggs pasta
Odore	Tipico, assenza di odori estranei	Smell	Typical, absence of extraneous smells
Sapore	Tipico, assenza di sapori estranei	Taste	Typical, absence of extraneous tastes

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE	CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS
---------------------------------	-----------------------------------

	Target		Target
Aw	0,92 ≤ Aw ≤ 0,97	Aw	0,92 ≤ Aw ≤ 0,97
Umidità s.t.q.	≥ 24 %	Humidity	≥ 24 %
Ceneri	≤ 1,10 % p/p su s.s.	Ash	≤ 1,10 % p/p su s.s.
Numero uova / kg sfarinati	≥ 4	Eggs number / 1 kg of wheat	≥ 4

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS
---------------------------------	---------------------------------

	Target	Valore massimo		Target	Maximum value
Carica batterica totale	< 100.000 UFC/g	1.000.000 UFC/g	Total bacterial charge	< 100.000 UFC/g	1.000.000 UFC/g
Enterobacteriaceae	< 50 UFC/g	100 UFC/g	Enterobacteriaceae	< 50 UFC/g	100 UFC/g
Stafiloc. coag. positivi	< 100 UFC/g	500 UFC/g	Positive Coag. Staph.	< 100 UFC/g	500 UFC/g
Salmonella	Assenti in 25 g	Assenti in 25 g	Salmonella	Absent in 25 g	Absent in 25 g
Listeria monocytogenes	Assenti in 25 g	Assenti in 25 g	Listeria monocytogenes	Absent in 25 g	Absent in 25 g
Clostridium perfringens	< 100 UFC/g	1.000 UFC/g	Clostridium perfringens	< 100 UFC/g	1.000 UFC/g
Muffe e lieviti	< 100 UFC/g	500 UFC/g	Molds and yeasts	< 100 UFC/g	500 UFC/g

OGM	GMO
-----	-----

Ai sensi dei Regolamenti 1829/2003/CE e 1830/2003/CE e sulla base delle dichiarazioni dei nostri fornitori di materie prime, si certifica che i prodotti forniti sono NO OGM

In according to Regulations 1829/2003/EC and 1830/2003/EC, on the base of the declarations of our suppliers, we declare that ours products are NON GMO

ALLERGENI	ALLERGEN DECLARATION
-----------	----------------------

Si garantisce che i prodotti forniti sono conformi ai criteri stabiliti nel Regolamento 1169/2011/UE. In particolare attestiamo che il nostro prodotto contiene i seguenti allergeni:

It is guaranteed that the supplied products respect the criteria established in the Regulation 1169/2011/UE. In particular, we certify that our product contains the following allergens:

Sostanza che provocano allergie o intolleranze	contiene		Materie prime contenenti allergeni	Substance causing allergies or intolerances	contains		Raw materials containing allergen
	NO	SI			NO	YES	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		✓	Farina di grano tenero Semola di grano duro Pangrattato	Cereals containing gluten and products thereof		✓	Soft wheat flour Durum wheat semolina Bread crumbs
Crostacei e prodotti derivati	✓			Crustaceans and products thereof	✓		
Uova e prodotti derivati		✓	Uova Formaggio	Eggs and products thereof		✓	Eggs Cheese
Pesce e prodotti derivati	✓			Fish and products thereof	✓		
Arachidi e prodotti derivati	✓			Peanuts and products thereof	✓		
Soya e prodotti derivati		Possibili cross contamination		Soybeans and products thereof		Possible cross contamination	
Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)		✓	Ricotta Siero di latte Pecorino Formaggio	Milk and products thereof (including lactose)		✓	Ricotta cheese Milk whey Pecorino cheese Cheese
Frutta a guscio e prodotti derivati		Possibili cross contamination		Nuts and products thereof		Possible cross contamination	
Sedano e prodotti derivati	✓			Celery and products thereof	✓		
Senape e prodotti derivati	✓			Mustard and products thereof	✓		
Semi di sesamo e prodotti derivati	✓			Sesame seeds and products thereof	✓		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg espressi come SO ₂	✓			Sulphur dioxide and sulphites at concentration of more than 10 mg/kg expressed as SO ₂	✓		
Lupino e prodotti derivati	✓			Lupin and products thereof	✓		
Molluschi e prodotti derivati	✓			Molluscs and products thereof	✓		

IMBALLO	PACKAGING
---------	-----------

Al sensi dei Regolamenti 1935/2004/CE, 10/2011/UE e successive modifiche ed integrazioni, si dichiara che gli imballaggi utilizzati per il confezionamento dei prodotti sono idonei al contatto con gli alimenti

In according to Regulation 1935/2004/EC, 10/2011/EU and subsequently amended and supplemented, we declare that the used packing in order to manufacture the products are conforms to the contact whit foodstuffs

Imballo primario

Primary packaging

Tipo	Vaschetta termoformata in film di confezionamento multistrato accoppiato		Type	Tray thermoformed on multilayer coupled packaging film
Materiale	Film superiore: OPA BX + PP CAST Film inferiore: PA CAST + PP CAST		Material	Top film: OPA BX + PP CAST Lower film: PA CAST + PP CAST
Etichettatura	(se FILM NEUTRO) Etichetta adesiva esterna		Labeling	(if NEUTRAL FILM) External adhesive label
Dimensioni	500 g 280 mm x 195 mm x 25 (h) mm		Sizes	500 g 280 mm x 195 mm x 25 (h) mm

Imballo secondario

Secondary packaging

Tipo	Realizzato in cartone ondulato di qualità tale da permettere una buona stabilità all'impilamento sul pallet, durante lo stoccaggio ed il trasporto, e da proteggere adeguatamente il prodotto contenuto durante la normale movimentazione	Type	Made of corrugated cardboard of such quality allowing proper stability when stacked on a pallet, during storage and transport, and adequate protection of the product inside the carton during normal handling operations.
-------------	---	-------------	--

	500 g		500 g
Confezioni / Cartone	12	Packages / Carton	12
Peso netto / Cartone	6 kg	Net weight / Carton	6 kg
Dimensioni	395 mm x 287 mm x 190 (h) mm	Sizes	395 mm x 287 mm x 190 (h) mm

Pallettizzazione

Palletization

	500 g		500 g
Cartoni/Piano pallet	8	Cartons/Pallet level	8
Piani pallet	8	Pallet levels	8
Cartoni / Pallet	64	Cartons / Pallet	64
Peso netto / Pallet	384 kg	Net weight / Pallet	384 kg
Protezione	Film estensibile	Protection	Film extensible
Tipo di pallet	EPAL - EUR	Type of pallet	EPAL - EUR
Dimensioni	80 cm x 120 cm x 167 (h) cm	Sizes	80 cm x 120 cm x 167 (h) cm

NOTE	NOTES
------	-------

Questo documento è di proprietà esclusiva della MYLENA tortellini S.r.l.; ne è vietata la riproduzione a terzi e la diffusione non autorizzata.


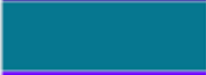






This document is exclusive property of the MYLENA tortellini S.r.l., the reproduction of this document and not authorized diffusion is strictly forbidden.









Emesso da: Assicurazione Qualità
Approvato da: LUINETTI PAOLO (Quality Manager)
Data di stampa: 16/10/2018

Issued by: Quality Assurance
Approved by: LUINETTI PAOLO (Quality Manager)
Print date: 16/10/2018

MYLENA tortellini srl
 Via del Lavoro, 2
 24043 Caravaggio (Bg) - ITALIA

Annexe 4 : Références couleurs

Nom	Couleurs	Code HTML	RVB	CMJN	TSL
Bleu outremer		#1B019B	27 1 155	83 99 0 39	250 99 31
Bleu paon		#067790	6 119 144	96 17 0 44	191 92 29
Bleu persan		#6600FF	102 0 255	60 100 0 0	264 100 50
Bleu pétrole		#1D4851	29 72 81	64 11 0 68	190 47 22
Bleu roi		#318CE7	49 140 231	79 39 0 9	210 79 55
Bleu roy		#318CE7	49 140 231	79 39 0 9	210 79 55
Bleu saphir		#0131B4	1 49 180	99 73 0 29	224 99 35
Bleu sarcelle		#008E8E	0 142 142	100 0 0 44	180 100 28

Nom	Couleurs	Code HTML	RVB	CMJN	TSL
Jaune		#FFFF00	255 255 0	0 0 100 0	60 100 50
Jaune auréolin		#EFD242	239 210 66	0 12 72 6	50 84 60
Jaune banane		#D1B606	209 182 6	0 13 97 18	52 94 42
Jaune bouton d'or		#F6DC12	246 220 18	0 11 93 4	53 93 52
Jaune canari		#E7F00D	231 240 13	4 0 95 6	62 90 50
Jaune citron		#F7FF3C	247 255 60	3 0 76 0	62 100 62
Jaune d'or		#EFD807	239 216 7	0 10 97 6	54 94 48
Jaune de chrome		#EDFF0C	237 255 12	7 0 95 0	64 100 52

Annexe 5 : Fiche de girasolis au saumon

Girasoli au saumon



Typologie:	Frais	Détail produit	
Poids:	500g	Longueur:	6,5 cm
Conditionnement:	6 x 500g	Epaisseur:	2 cm
DLC:	Minimum 28 jours	Poids:	20g

Annexe 6 : Procédé de fabrication de raviolis ricotta épinards de *Mylena Tortellini*

b. DESCRIZIONE ATTIVITÀ

Essenzialmente, nel ciclo produttivo, possono essere distinte le seguenti operazioni:

PASTE FRESCHE E STABILIZZATE RIPIENE INDUSTRIALI CONFEZIONATE

1. Acquisto/Ricevimento e controllo delle materie prime
Le consegne si effettuano in giorni e/o momenti prestabiliti. I controlli preliminari riguardano le condizioni di consegna delle derrate, la temperatura dei prodotti, le condizioni di igiene e pulizia dei mezzi di trasporto al fine di verificare che le condizioni d'acquisto siano rispettate dai fornitori. Le uova fresche sgusciate e pastorizzate, sono consegnate quotidianamente in taniche di acciaio inox coibentate, vengono stoccate in apposita cella frigorifera.
2. Stoccaggio materie prime
Materie prime refrigerate in cella frigorifera a temperatura positiva Le materie prime deperibili vengono depositate in cella di stoccaggio e mantenute a temperature inferiori o uguali a +4°C per evitare i rischi di sviluppo microbico.
Materie prime surgelate/congelate in cella frigorifera a temperatura negativa Le materie prime surgelate/congelate sono conservate in pozzo freezer a temperatura pari o inferiore a -18°C.
Materie prime stabili a temperatura ambiente Le materie prime sono conservate in magazzino, adeguatamente sollevate da terra e distanziate dalle pareti; l'ambiente è fresco ed asciutto al fine di preservare le caratteristiche igienico - sanitarie delle derrate ivi conservate. Gli sfarinati di grano tenero e semola sono stoccati in silos dedicati esterni all'edificio.
3. Preparazione ripieno
In reparto dedicato viene preparato il ripieno: il processo prevede la triturazione, la miscelazione e l'impastamento dei diversi ingredienti a seconda del ripieno (alla carne, al prosciutto crudo, ai formaggi, alla ricotta e spinaci...) L'impasto viene scaricato con sistema automatico in appositi contenitori protetti e stoccati in cella frigorifera fino al loro utilizzo.
4. Preparazione sfoglia
Nelle impastatrici del reparto produzione, mediante caricamento automatico delle materie prime, si realizza la miscelazione e l'impastamento dei diversi ingredienti; l'impasto ottenuto viene convogliato, tramite nastri trasportatori, alle sfogliatrici che formano la sfoglia, prodotto che viene laminato per essere indirizzato alle raviolatrici per la produzione delle paste ripiene.
5. Formatura paste ripiene
La sfoglia convogliata alle raviolatrici viene unita al ripieno, caricato manualmente nelle tramogge di carico dell'impianto, per formare i diversi tipi di pasta ripiena (tortellini, ravioli, tortelloni...).

6. Pastorizzazione, raffreddamento ed asciugatura

Tramite nastro trasportatore, la pasta ripiena passa attraverso la linea di pastorizzazione composta dal pastorizzatore, con iniezione di vapore ad una temperatura che varia, a seconda dei formati di prodotto, dai 92°C ai 99°C per 140 secondi e da un impianto di asciugatura ad aria calda, ad una temperatura di 80°C, per un tempo di circa 9-12 minuti. Segue un raffreddamento del prodotto, effettuato nell'ultima sezione del medesimo impianto a 30°C per circa 4-5 minuti.

7. Confezionamento in atmosfera protettiva

Il prodotto attraverso nastro trasportatore, viene avviato alla zona di confezionamento: tramite tramoggia di carico vengono alimentate le macchine confezionatrici che sono composte da bilance pesatrici e da macchine termoformatrici delle confezioni, con sistema automatizzato di riempimento del prodotto e con chiusura tramite termosaldatura del coperchio. Nella fase di pesatura è stato istituito un controllo peso dei prodotti confezionati, nella fase di confezionamento i prodotti vengono posti in buste sottovuoto compensato con gas di imballaggio (azoto o azoto + anidride carbonica).

8. Pastorizzazione e raffreddamento

Le confezioni di pasta con ripieno subiscono un'ulteriore trattamento di pastorizzazione in un pastorizzatore a nastri di acciaio inox dove le confezioni sostano per circa un'ora ad una temperatura dell'impianto di 84°C. Il prodotto entra nel pastorizzatore a temperatura ambiente raggiungendo una temperatura a cuore di 80°C mantenuta per almeno 6 minuti e di almeno 80°C all'uscita dal pastorizzatore; successivamente, per mezzo di nastri trasportatori, le confezioni passano attraverso un raffreddatore ad aria e la temperatura dei prodotti raggiunge almeno 24°C nell'arco di un'ora.

9. Imballaggio

Le confezioni di pasta con ripieno passano, prima di essere imballate, attraverso il metal detector che consente la rilevazione di eventuali corpi estranei metallici presenti.

Nel reparto imballaggio le confezioni vengono poste in scatole di cartone e chiuse tramite nastriatrici.

10. Stoccaggio prodotto finito

Le paste con ripieno, opportunamente confezionate ed imballate, vengono trasferite su bancali ed immagazzinate:

- in cella frigorifera dei prodotti finiti ad una temperatura non superiore a +4°C, oppure
- in magazzino prodotti stabili a temperatura ambiente

in funzione della loro deperibilità.

11. Allestimento del carico

L'allestimento del carico viene effettuato avendo cura di minimizzare l'esposizione in condizioni non controllate dei prodotti deperibili.

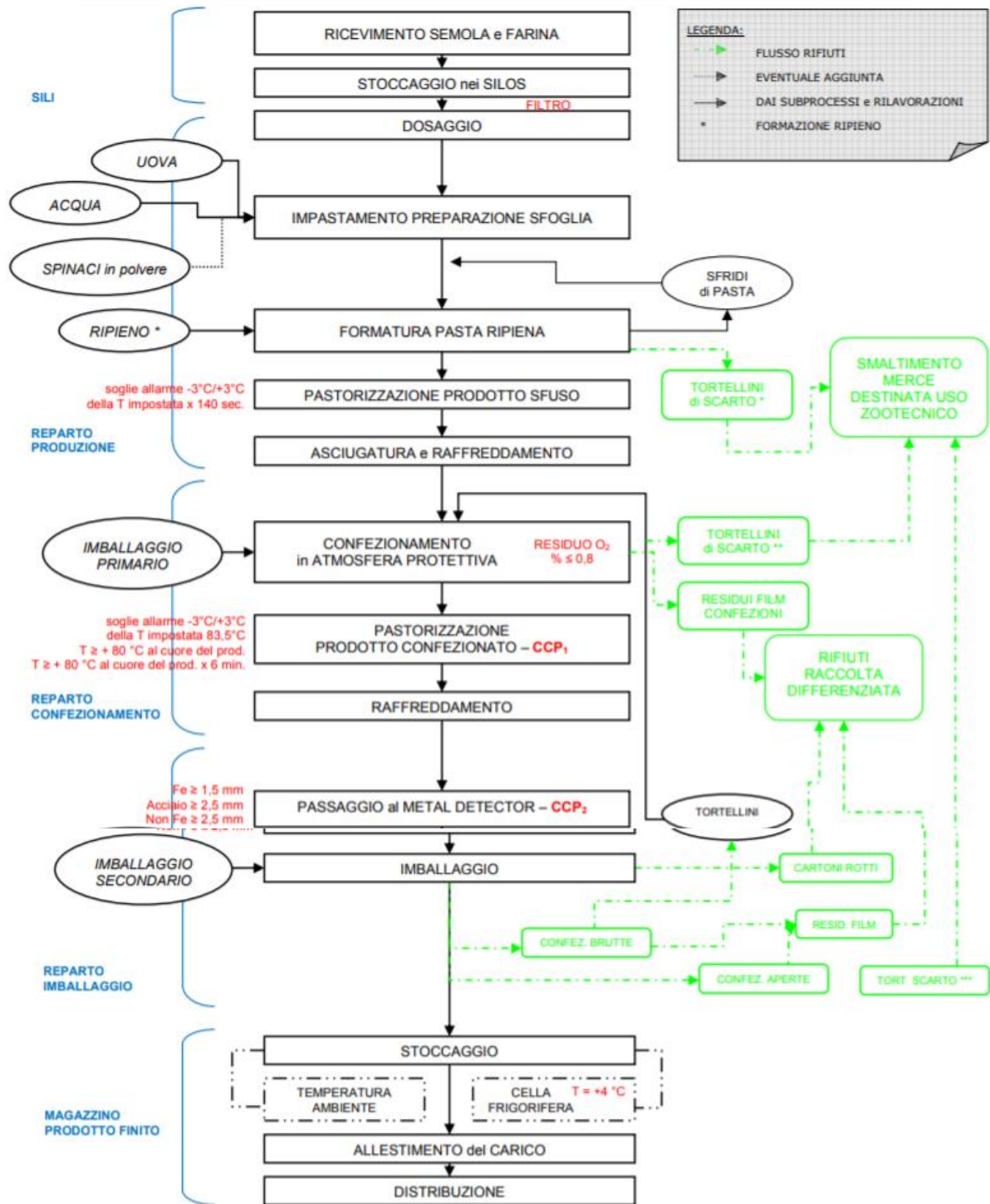
12. Distribuzione

La distribuzione viene realizzata con automezzi terzi. Vengono controllate le condizioni igieniche e di temperatura prima del carico.

PROCESSI

FLUSSO 1

PASTE FARCITE FRESCHE e STABILIZZATE INDUSTRIALI CONFEZIONATE



	MANUALE ASSICURAZIONE QUALITÀ	Pagina 37 di 83	Edizione	03	Revisione	00
			Data	02.01.2020	Data	02.01.2020

In particolare:

- **TORTELLINI di SCARTO ***

Trattasi di tortellini che risultano non conformi non dal punto di vista della sicurezza alimentare, ma dal punto di vista merceologico (es. tortellini rotti, tortellini senza ripieno, tortellini mal formati, tortellini aperti, ...)

- **TORTELLINI di SCARTO ****

Trattasi di tortellini che risultano non conformi non dal punto di vista della sicurezza alimentare, ma dal punto di vista merceologico (es. tortellini caduti per terra, tortellini rotti, tortellini senza ripieno, tortellini mal formati, tortellini aperti, ...)

- **TORTELLINI di SCARTO *****

Trattasi di tortellini che risultano non conformi dal punto di vista della sicurezza alimentare (es. in confezioni aperte esposte alla polvere..)

- I TORTELLINI che si rileva, in fase di imballaggio, sono contenuti in "CONFEZIONI BRUTTE" (es. con bobina sfasata, etichetta rotta, ...) vengono riconfezionati in atmosfera protettiva e ripastorizzati

- Nel presente flusso la numerazione dei CCP si riferisce al semplice elenco e non ha alcuna funzione di stabilire priorità di gestione dei CCP medesimi

Annexe 7: Tests statistiques

Tests statistiques pour l'Aw

Test statistique utilisé

Comparaison de 2 moyennes provenant de 2 échantillons tirés de 2 populations indépendantes.

Les hypothèses

Nous voulons voir si l'Aw de ravioli séché (80°C durant 8 min) est inférieure à l'Aw de ravioli non-séché.

H0 : $M1=M2$ La moyenne M1 est identique à la moyenne M2

H1 : $M1<M2$ La moyenne M1 est inférieure à la moyenne M2 μ

M1 = moyenne des raviolis secs

M2 = moyenne des raviolis non-sec

Les données

Type d'échantillons	Aw
Ravioli Sec 1	0,955
Ravioli Sec 2	0,958
Ravioli Sec 3	0,959
Ravioli Non-sec 1	0,973
Ravioli Non-sec 2	0,973
Ravioli Non-sec 3	0,971

Homoscédasticité des variances

Les variances, dans notre cas, ont dû être calculées car celles des populations sont inconnues. Lorsque les variances sont calculées il est obligatoire de faire un test d'homoscédasticité des variances. Le but est de s'assurer que la variance n'est pas la cause de la différence mais bien que l'origine de la différence provienne des moyennes.

Les hypothèses pour ce test sont donc les suivantes :

H0 : $S^2_1 = S^2_2$ Les variances sont homogènes.

H1 : $S^2_1 > S^2_2$ La variance 1 est supérieure à la variance 2

H2 : $S^2_2 > S^2_1$ La variance 2 est supérieure à la variance 1

Pour H1 et H2 on peut donc résumer en disant que les variances sont hétérogènes.

Calcul (Homoscédasticité)

Calcul de la variance	
Ravioli sec	4,33E-06
Ravioli non-sec	1,33E-06

Calcul réalisé sur Excel. Formule : =VAR.S

Calcul du H observé et H théorique	
H observé	3,25
H théorique	39

H observé = Var Max / Var Min

Le calcul du H théorique est réalisé à partir de cette table. K équivaut au nombre de groupe comparé et n-1 représente le nombre d'individus par échantillons. Dans notre cas, K= 2 et n-1=2.

n - 1	k										
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
2	39.0	87.5	142	202	266	333	403	475	550	626	704
3	15.4	27.8	39.2	50.7	62.0	72.9	83.5	93.9	104	114	124
4	9.6	15.5	20.6	25.2	29.5	33.6	37.5	41.1	44.6	48.0	51.4
5	7.15	10.8	13.7	16.3	18.7	20.8	22.9	24.7	26.5	28.2	29.9
6	5.82	8.38	10.4	12.1	13.7	15.0	16.3	17.5	18.6	19.7	20.7
7	4.99	6.94	8.44	9.70	10.8	11.8	12.7	13.5	14.3	15.1	15.8
8	4.43	6.00	7.18	8.12	9.03	9.78	10.5	11.1	11.7	12.2	12.7
9	4.03	5.34	6.31	7.11	7.80	8.41	8.95	9.45	9.91	10.3	10.7
10	3.72	4.85	5.67	6.34	6.92	7.42	7.87	8.28	8.66	9.01	9.34
12	3.28	4.16	4.79	5.30	5.72	6.09	6.42	6.72	7.00	7.25	7.48
15	2.86	3.54	4.01	4.37	4.68	4.95	5.19	5.40	5.59	5.77	5.93
20	2.46	2.95	3.29	3.54	3.76	3.94	4.10	4.24	4.37	4.49	4.59
30	2.07	2.40	2.61	2.78	2.91	3.02	3.12	3.21	3.29	3.36	3.39
60	1.67	1.85	1.96	2.04	2.11	2.17	2.22	2.26	2.30	2.33	2.36
∞	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00

Kanji, Gopal K. **100 Statistical Tests**. London : SAGE Publication Ltd., 1993.

Le test d'Hartley est utilisé car le nombre d'individus par échantillon est identique (ici 3).

Conclusion du test

H observé (3,25) < H théorique (39). L'hypothèse nulle est acceptée cela signifie donc qu'on a pas pu mettre en évidence que les variances étaient hétérogènes. Le test statistique peut donc continuer.

Calcul de la p valeur

p valeur	0,00000245
Erreur alpha	0,05

On rejette H₀, la moyenne M1 est inférieure à la moyenne M2. La moyenne de l'Aw des raviolis secs est significativement plus faible que la moyenne de l'Aw des raviolis non séchés.

Calcul de la p valeur sur Excel : utilisation de la formule : =T.test (matrice1 ; matrice2 ; uni/bilatérale ; type)

Pour ce test unilatéral a été choisi et le type choisi est : « deux exemples, variantes égales ».

Les autres tests statistiques effectués sur l'Aw après 21 jours et les différents paramètres (L* a* b*) de couleur suivent la même démarche que celle exposée ci-dessus.

Les facteurs qui changeront seront les hypothèses et les données.

Test statistique sur le paramètre L* à la production

Hypothèses

H0 : M1=M2

H1 :M1>M2

M1 moyenne des raviolis séchés non-cuit.

M2 moyenne des raviolis séchés cuit

Données

Type d'échantillons	L*
Ravioli Sec non-cuit 1	68,69
Ravioli Sec non-cuit 2	67,97
Ravioli Sec non-cuit 3	68,03
Ravioli Sec non-cuit 3	69,52
Ravioli sec cuit 1	64,14
Ravioli sec cuit 2	55,27
Ravioli sec cuit 3	63,76
Ravioli sec cuit 4	63,84

Homoscédasticité des variances

H0 : S²1=S²2 Les variances sont homogènes.

H1 : S²1>S²2 La variance 1 est supérieure à la variance 2

H2 : S²2>S²1 La variance 2 est supérieure à la variance 1

Calcul (Homoscédasticité)

Calcul de la variance	
Ravioli sec non-cuit	0,522425
Ravioli sec cuit	18,7035583

Calcul du H observé et H théorique	
H observé	35,8014229
H théorique	15,4

H observé >H théorique on rejette H0 le test ne peut pas continuer sachant que les variances sont hétérogènes.

Test statistique sur le paramètre a* à la production

Les hypothèses

H0 : M1=M2

H1 :M1<M2

M1 =moyenne des échantillons secs cuits

M2=moyenne des échantillons secs non-cuits

Les données

Type d'échantillons	a*
Echantillon sec cuit 1	-1,44
Echantillon sec cuit 2	-1,58
Echantillon sec cuit 3	-1,38
Echantillon sec cuit 4	-1,09
Echantillon sec non-cuit 1	1,66
Echantillon sec non-cuit 2	1,36
Echantillon sec non-cuit 3	1,23
Echantillon sec non-cuit 4	0,98

Homoscédasticité des variances

H0 : $S^2_1 = S^2_2$ Les variances sont homogènes.

H1 : $S^2_1 > S^2_2$ La variance 1 est supérieure à la variance 2

H2 : $S^2_2 > S^2_1$ La variance 2 est supérieure à la variance 1

Calcul (Homoscédasticité)

Calcul de la variance	
Ravioli sec non-cuit	0,08009167
Ravioli sec cuit	0,04249167

Calcul du H observé et H théorique	
H observé	1,88487939
H théorique	15,4

On accepte H0, on n'a pas pu mettre en évidence que les variances étaient hétérogènes.

Calcul de la p valeur

p valeur	0,00000245
Erreur alpha	0,05

On rejette H0, la moyenne M1 est significativement inférieure à la moyenne M2.

Tests statistiques sur l'Aw après 21 jours

Hypothèses

H0 : $M_1 = M_2$

H1 : $M_1 > M_2$

M1 = moyenne des raviolis après 21 jours

M2 = moyenne des raviolis après production

Les données

Type d'échantillons	Aw
Ravioli après production séché 1	0,955
Ravioli après production séché 2	0,958
Ravioli après production séché 3	0,959
Ravioli séché après 21 jours 1	0,965
Ravioli séché après 21 jours 2	0,964
Ravioli séché après 21 jours 3	0,971

Homoscédasticité des variances

H0 : $S^2_1 = S^2_2$ Les variances sont homogènes.

H1 : $S^2_1 > S^2_2$ La variance 1 est supérieure à la variance 2

H2 : $S^2_2 > S^2_1$ La variance 2 est supérieure à la variance 1

Calcul (Homoscédasticité)

Calcul de la variance	
Ravioli séché à la production	4,33333E-06
Ravioli séché après 21 jours	1,43333E-05

Calcul du H observé et H théorique	
H observé	3,30769231
H théorique	39

H0 est accepté on ne peut pas dire que les moyennes sont hétérogènes.

Calcul de la p valeur

p valeur	0,01004605
Erreur alpha	0,05

On rejette H0, la moyenne M1 est significativement supérieure à la moyenne M2.

Annexe 8 : Texturomètre Raviolis

Dureté	Test statistique: " comparaison de 2 moyennes provenant de 2 échantillons tirés de 2 populations indépendantes"			Les tests sont choisis par rapport à la comparaison de moyennes	
	Hypothèses				
	H0: il n'y a pas de \neq entre mes moyennes				
	H1: il y a au moins une \neq dans mes moyennes				
	Données				
	Résistance à la déformation				
	1	12,19	8,357		
	2	261,61	773,909		
	3	1510,56	1519,151		
	4	1704,74	2378,134		
	5	1222,96	4203,227		
	6	255,11	1760,214		
	7	2689,18	3016,482		
	Moyennes M	1093,763	1951,353		
	Variances S ²	9,46E+05	1,96E+06		
	Les variances ont été calculée à partir de l'échantillon et sont inconnues, il faut donc faire un test pour déterminer l'homoscédasticité.				
	H observé	var max/var min	2,07		
	Sachant que		2	nombre de groupe comparés	
			7	nbr d'individus par échantillon	
	Le H théorique		5,82	Hartley pourquoi ? Nombre indentique d'individus par groupe	
	Le H théorique est supérieur au H observé. H0 est accepté: les variances ont des valeurs proches, on accepte donc qu'elles soient homogènes.				
	Les moyennes peuvent donc être comparées.				
		SCE	dl	CM	Fobs
	TOT	#####	13		
	FACT	735461,8	1	735461,83	2,78
	RES	#####	11	264351,82	6,314
	AHO : nous n'avons pas pu mettre en évidence de \neq de moyenne				

Adhérence	Test statistique: " comparaison de 2 moyennes provenant de 2 échantillons tirés de 2 populations indépendantes"			Les tests sont choisis par rapport à la comparaison de moyennes	
	Hypothèses				
	H0: il n'y a pas de \neq entre mes moyennes				
	H1: il y a au moins une \neq dans mes moyennes				
	Données				
	Résistance à la déformation				
	1	-3,65	0,81		
	2	-0,53	-1,995		
	3	-0,18	-49,946		
	4	-2,23	-22,957		
	5	-0,05	-132,372		
	6	-0,81	-8,42		
	7	-46,99	-201,834		
	Moyennes M	-7,777	-59,531		
	Variances S ²	3,01E+02	6,09E+03		
	Les variances ont été calculée à partir de l'échantillon et sont inconnues, il faut donc faire un test pour déterminer l'homoscédasticité.				
	H observé	var max/var min	20,26		
	Sachant que		2	nombre de groupe comparés	
			7	nbr d'individus par échantillon	
	Le H théorique		5,82	Hartley pourquoi ? Nombre indentique d'individus par groupe	
	Le H théorique est inférieur au H observé. Les variances sont donc hétérogènes, le test statistique s'arrete donc ici car on ne sait pas comparer les moyennes entre elles.				

Résistance à la déformation	Test statistique: " comparaison de 2 moyennes provenant de 2 échantillons tirés de 2 populations indépendantes"	Les tests sont choisies par rapport à la comparaison de moyennes
Hypothèses		
H0: il n'y a pas de \neq entre mes moyennes		
H1: il y a au moins une \neq dans mes moyennes		
Données		
Résistance à la déformation		
1	19,021	33,044
2	22,599	29,517
3	27,396	24,35
4	35,459	26,28
5	32,628	26,337
6	41,338	20,558
7	27,863	23,515
Moyennes M	29,472	26,229
Variances S ²	5,83E+01	1,67E+01
Les variances ont été calculée à partir de l'échantillon et sont inconnues, il faut donc faire un test pour déterminer l'homoscédasticité.		
H observé	var max/var min	3,49
Sachant que		2
		7
		nombre de groupe comparés
		nbr d'individus par échantillon
Le H théorique	5,82	Hartley pourquoi ? Nombre identique d'individus par groupe
Le H théorique est supérieur au H observé. H0 est accepté: les variances ont des valeurs proches, on accepte donc qu'elles soient homogènes.		
Les moyennes peuvent donc être comparées.		
	SCE	di
TOT	492,4	13
FACT	10,5	1
RES	75,05	11
	CM	Fobs
		Fth (tables 0,95)
		10,52
		1,54
		6,314
AHO : nous n'avons pas pu mettre en évidence de \neq de moyenne		

Cohésion	Test statistique: " comparaison de 2 moyennes provenant de 2 échantillons tirés de 2 populations indépendantes"	Les tests sont choisies par rapport à la comparaison de moyennes
Hypothèses		
H0: il n'y a pas de \neq entre mes moyennes		
H1: il y a au moins une \neq dans mes moyennes		
Données		
Cohésion		
1	0,55	0,668
2	0,68	0,631
3	0,69	0,602
4	0,76	0,595
5	0,75	0,675
6	0,81	0,588
7	0,68	0,61
Moyennes M	0,701	0,624
Variances S ²	6,98E-03	1,23E-03
Les variances ont été calculée à partir de l'échantillon et sont inconnues, il faut donc faire un test pour déterminer l'homoscédasticité.		
H0: S ² 1 = S ² 2 Les variances sont homogènes		
H1: S ² 1 > S ² 2 La variance 1 est supérieure à la variance 2		
H2: S ² 1 < S ² 2 La variance 1 est inférieure à la variance 2		
H observé	var max/var min	5,66
Sachant que		2
		7
		nombre de groupe comparés
		nbr d'individus par échantillon
Le H théorique	5,82	Hartley pourquoi ? Nombre identique d'individus par groupe
Le H théorique est supérieur au H observé. H0 est accepté: les variances ont des valeurs proches, on accepte donc qu'elles soient homogènes.		
Les moyennes peuvent donc être comparées.		
	SCE	di
TOT	0,1	13
FACT	0,0	1
RES	0,01	11
	CM	Fobs
		Fth (tables 0,95)
		0,01
		8,00
		6,314
RHO	La valeur observée est supérieur au Fthéorique. Il y a rejet de l'hypothèse nulle H0. Cela signifie l'on a réussi à mettre en évidence la présence d'au moins une moyenne différente des autres.	

Chewiness	Test statistique: " comparaison de 2 moyennes provenant de 2 échantillons tirés de 2 populations indépendantes"	Les tests sont choisies par rapport à la comparaison de moyennes			
Hypothèses					
	H0: il n'y a pas de \neq entre mes moyennes				
	H1: il y a au moins une \neq dans mes moyennes				
Données					
	Résistance à la déformation				
	1	5,08 5,44			
	2	144,66 442,73			
	3	860,06 727,59			
	4	1134,38 1141,908			
	5	723,45 2178,843			
	6	150,40 746,653			
	7	1681,20 1421,337			
	Moyennes M	671,317 952,072			
	Variances S ²	3,78E+05 5,02E+05			
Les variances ont été calculée à partir de l'échantillon et sont inconnues, il faut donc faire un test pour déterminer l'homoscédasticité.					
H observé					
	var max/var min	1,33			
Sachant que					
		2 nombre de groupe comparés			
		7 nbr d'individus par échantillon			
Le H théorique					
		5,82 Hartley pourquoi ? Nombre identique d'individus par groupe			
Le H théorique est supérieur au H observé ou bien le H observé est plus petit que le H théorique. H0 est accepté: les variances ont des valeurs proches, on accepte donc qu'elles soient homogènes.					
Les moyennes peuvent donc être comparées.					
	SCE	dl	CM	Fobs	Fth (tables 0,95)
TOT	5589864,2	13			
FACT	78823,0	1	78822,97	0,99	6,314
RES	879095,38	11	79917,76		
AHO : nous n'avons pas pu mettre en évidence de \neq de moyenne					

Annexe 9 : Fiche technique du film plastique utilisé pour l'operculage des barquettes pour les tests microbiologiques



FICHE TECHNIQUE PET 12 / PP 40 Soudable

-1- DESCRIPTION

Matériau complexe, constitué d'un film polyester de 12 µm contre-collé avec un film de polypropylène homo polymère soudable sur PP de 40 µm.

-2- PROPRIETES GENERALES

Emballage garanti apte au contact alimentaire.
Très bonnes propriétés optiques.

-3- CARACTERISTIQUES

	Unités	Valeurs	Méthode
Épaisseur standard	Microns	52 +/-3%	
Poids	g/m ²	55,6 +/- 3%	
Rendement	M ² /Kg	17,98 +/-3%	
Perméabilité à la vapeur d'eau	g/m ² /24h	4,5	ATSM F1770 :38°C -90% HR
Perméabilité à l'oxygène	cm ³ /m ² /24h	110	ATSM F1927 :23°C -0% HR
Température de soudure sur PP	°C	140-160	
Température de restitution	°C	-20°C /+130°C	

Important :

- Les températures de soudures doivent être optimisées en fonction de la machine de conditionnement utilisée.
- Les valeurs contenues dans cette fiche technique sont données à titre indicatif et ne constituent pas des spécifications. Elles sont le résultat d'études dans nos laboratoires et ceux de nos fournisseurs.

Conditions de stockage : endroit sec, T°<30°C max d'humidité 50% ; Stockage 24h aux conditions ambiantes de l'atelier avant transformation. Ne déballez les bobines qu'au moment de leur utilisation.

-4- APPLICATIONS

Operculage de barquettes sur machines automatiques ou manuelles.
Ce type de film peut être proposé neutre ou imprimé tout en gardant ses propriétés.
L'impression peut être personnalisée au nom ou logo de son utilisateur.

Annexe 10 : Fiche technique de la barquette utilisée pour les échantillons des tests microbiologiques

FICHE TECHNIQUE Gamme: injection



Code Article : BA118502 **Désignation :** BARQUETTE SEVILLE H 36 PP NOI

EAN No : 3579210019760

Dimensions (mm)

Volume (cm3)

L x w x h

185 X 137 X 36

635

Packaging

Par palette : 23 800

Type palette : Palette 100X120

Par carton : 680

Matiere : PP COPO

Repartition matière : 100%

% EVOH :

Couleur : NOI

% Colorant : 1,40%

Poids unit (g) : 21,000

Température de restitution (T°C) : -20/130°C

Propriétés :

Tolérances :



Recyclable et
incinérable
à 100%

Micro-ondable

Température de
scellage
de 150 à 180 °C

poids: +/-4%

Nutripack - 150, route de lallaing - 59148 Flines lez Raches - France

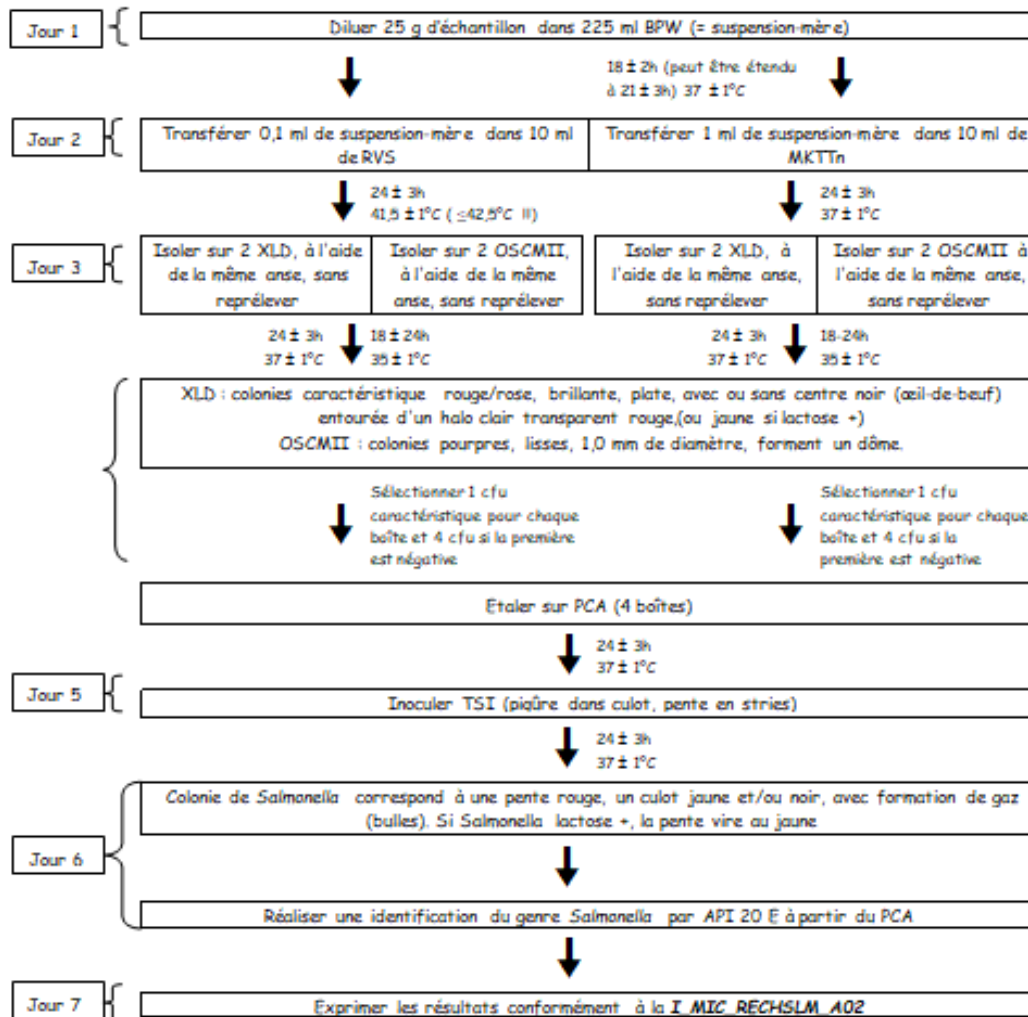
Nutripack - Ctra. San Miquel s/n - 43711 Banyeres del Penedès (Tarragona) - España

N° registre 39,04841/CAT

39,02921/T

02.07.2019

Annexe 11 : Protocole recherche Salmonella (ISO 6579)



Annexe 12 : Résultats microbiologiques après production

	PCA (30°C)		MYP (30°C)		VRBG (30°C)		YGC (25°C)		Baird Parker (37°C)		TSC (37°C - Anaérobie)		Salmonella	Listeria
1	24 h	Profondeur : SM = Lecture impossible car solution mère verte Spirale : SM=20 colonies	24h	Spirale : SM = Négatif	24h	Profondeur : SM = 44 colonies	24 h	0 colonie	24h	Profondeur : SM = 0 colonie	24 h	Profondeur : SM = 0 colonie	Absence	Positif Catalase +
	48 h	Spirale : SM=22 colonies				48 h	0 colonie	48 h		Spirale : SM = 0 colonie				
	72 h	Spirale : SM=22 colonies				72 h	0 colonie	72 h		Spirale : SM = 0 colonie				
2	24 h	Profondeur : SM = Idem Spirale : SM = 17 colonies Dilution 3 = 0 colonie	24h	Spirale : SM = Négatif	24h	Profondeur : SM = 16 colonies	24 h	0 colonie	24h	Profondeur : SM = 0 colonie	24 h	Profondeur : SM = 0 colonie	Absence	Positif Catalase +
	48 h	Spirale : SM=18 colonies				48 h	0 colonie	48 h		Spirale : SM = 0 colonie				
	72 h	Spirale : SM=22 colonies				72 h	0 colonie	72 h		Spirale : SM = 3 colonie				
3	24 h	Profondeur : SM = Idem Spirale : SM = 12 colonies	24h	Spirale : SM = Négatif	24h	Profondeur : SM = 24 colonies	24 h	0 colonie	24h	Profondeur : SM = 0 colonie	24 h	Profondeur : SM = 0 colonie	Absence	Positif Catalase +
	48 h	Spirale : SM=17 colonies				48 h	0 colonie	48 h		Spirale : SM = 0 colonie				
	72 h	Spirale : SM=17 colonies				72 h	0 colonie	72 h		Spirale : SM = 2 colonie				

Annexe 13 : Résultats microbiologiques après 21 jours de conservation

	PCA (30°C)		MYP (30°C)		VRBG (30°C)		TSC (37°C - Anaérobie)		Listeria
1	24 h	Spirale : SM=impossible à compter , trop petites	24h	Spirale : SM = Négatif	24h	Spirale : SM = 12 colonies secteur 6 D2 = 2 colonies	24 h	Profondeur : Présence de colonies blanches 0 noirs	Absence
	48 h	Spirale : SM= > 100 secteur 1 D2 = 38 secteur 4				48h		Spirale : SM = 1 col. rose	
2	24 h	Spirale : SM=impossible à compter , trop petites	24h	Spirale : SM = Négatif	24h	Spirale : SM = 15 colonies D2 = 1 colonie	24 h	Profondeur : Présence de colonies blanches 0 noirs	Absence
	48 h	Spirale : SM= > 100 secteur 1 D2 = 72 secteur 2				48h		Spirale : SM = Négatif	
3	24 h	Spirale : SM=impossible à compter , trop petites	24h	Spirale : SM = Négatif	24h	Spirale : SM = 18 colonies D2 = 0 colonie	24 h	Profondeur : Présence de colonies blanches 0 noirs	Absence
	48 h	Spirale : SM= 41 secteur 2 D2 = 4 colonies				48h		Spirale : SM = Négatif	

Annexe 14 : Evaluation des coûts d'achats des raviolis à la spiruline

Matières premières	Prix (€)	Pour 500g de raviolis (€)
Semoule	1,60/Kg	0,8
Oeufs	3,58/12(PC)	0,6
Ricotta	7,96/Kg	1,39
Ail	10,67/Kg	0,01
Sel	0,27/Kg	0,001
Poivre	11,90/Kg	0,005
Jus de citron	1,56/l	0,009
Parmesan	17,90/Kg	0,18
Spiruline	54,95/Kg	0,55
Somme		3,545