

CR 4.1 El material de cata (copas, vidrios de reloj, calentador de muestra, cabinas) se controla, verificando que cumplen con lo establecido en la normativa aplicable.

CR 4.2 La técnica en general (entrenamiento de catadores, patrones y registro de resultados, entre otras) se comprueba, verificando que cumple con la normativa aplicable.

CR 4.3 La técnica de análisis sensorial de aceite o grasa comestible se realiza en función de las características organolépticas a determinar, comprobando que los resultados de la muestra analizada están dentro de los intervalos establecidos en las especificaciones.

CR 4.4 Los resultados del análisis sensorial se anotan y registran en el soporte preparado a tal efecto.

CR 4.5 Las medidas correctoras a lo largo del proceso productivo se establecen ante posibles desviaciones de los límites de aceptación de los parámetros comestibles.

Contexto profesional

Medios de producción

Manuales de equipos como Espectrofotómetro, pH-metro, Conductivímetro, Cromatógrafo de gases, Equipo de valoración, Espectrofotometría de Absorción Atómica, Balanzas, Copa normalizada de cata de aceite, vidrio de reloj, calentador de muestras, cabina de cata, frigorífico, congelador. Extractores de materia grasa.

Productos y resultados

Plan de muestreo de materia prima, producto intermedio y producto final, controlado. Determinaciones fisicoquímicas, efectuadas. Informes analíticos de resultados, registrados e interpretados. Análisis sensorial, controlado.

Información utilizada o generada

Códigos de muestras, etiquetas de muestreo, procedimientos de muestreo, plan de calibración de equipos de laboratorio. Procedimiento individual de calibración de cada equipo. Manuales de técnicas analíticas. Manual de instrucción y mantenimiento de los equipos y material de laboratorio. Informes analíticos físico-químicos y sensoriales. Normativa aplicable de prevención de riesgos, medio ambiente, seguridad alimentaria. Instrucciones para la constitución del panel de cata. Manual de procedimiento para el análisis sensorial. Instrucciones para el registro de datos del análisis sensorial.