



JEUGE Sabine
Ingénieure - Responsable de
l'atelier de technologie des
produits du CIR

Le test de vieillissement consiste à :

- faire vieillir l'aliment dans des conditions de température maîtrisée et représentatives des conditions de conservation raisonnablement prévisibles ;
- puis d'étudier le comportement de la flore naturellement présente dans l'aliment tout au long de la durée de vie du produit.

Ce test est réalisé selon la norme NF V 01-003, le scénario de conservation est adapté au type de produit.

Les tests de vieillissement font partie des autocontrôles et sont réalisés sur un ou plusieurs lots en fonction de l'homogénéité des caractéristiques du produit.

Au moins deux dates d'analyses sont étudiées (J0 et Jfinal) mais il est recommandé de faire des analyses intermédiaires.