

	MODE OPERATOIRE POUR LA MESURE DE LA DENSITE DE LA PATE LIQUIDE ET LA CREME DE LA GENOISE	N° Réf	MOP/CQA/01
		Date de création	28/03/19
		Version	00

**MODE OPERATOIRE POUR LA MESURE DE LA DENSITE DE
LA PATE LIQUIDE ET LA CREME DE LA GENOISE**

	Nom & Prénom	Fonction	Date	Signature
Rédaction	OUADA Sifedine	Chargé Contrôle Qualité Process	06/03/2019	
Vérification	BOUZAR Ahmed Chiheb	Responsable Contrôle Qualité	07/03/2019	
Approbation	BADRI Omar	Gérant		

SOMMAIRE

- 1. OBJET**
- 2. DOMAINE D'APPLICATION**
- 3. REFERENCES**
- 4. DEFINITION ET ABREVIATIONS**
- 5. RESPONSABILITES**
- 6. CONTENU**
- 7. METHODE**

Suivi des Modifications

[illegible]

1. OBJET :

Le présent mode opératoire a pour objet de définir la marche à suivre pour la mesure de la densité au niveau du processus production de la Biscuiterie.

2. DOMAINE D'APPLICATION :

Le présent mode opératoire s'applique aux échantillons de la pâte liquide et crème génoise au niveau du processus production de la Biscuiterie SOBCO.

3. REFERENCE :

- **ISO 9000** : Systèmes de management de la qualité – Principes essentiels et vocabulaire.
- **ISO 9001** : Systèmes de management de la qualité – Exigences.
- **ISO 9002**: Systèmes de management de la qualité – Lignes directrices pour l'application de l'ISO 9001 :2015.
- Manuel de la balance « baxtran BS »

4. DEFINITIONS ET ABREVIATIONS :

Densité : la densité ou densité d'un corps ou densité relative d'un corps est le rapport de sa masse volumique à la masse volumique d'un corps pris comme référence.

Pour les liquides et les solides, le corps de référence est l'eau pure.

d : densité

g : gramme.

5. RESPONSABILITE :

Chargé Contrôle Qualité Process : Vérifier l'application et de la mise à jour du présent mode opératoire.

Contrôleur de qualité : Application du présent mode opératoire.

6. CONTENU :

a) Moyens matériels :

- Récipient
- Balance de précision
- Thermomètre

b) Moyens humains :

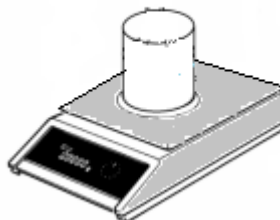
- Contrôleur qualité

7. METHODE :

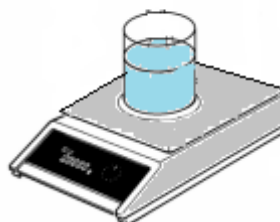
- Mettre la balance sous tension
- Calibrage de l'appareil en positionnant la bulle au centre du cercle



- appuyer sur **ON/OFF**
- auto zéro : La balance a une fonction de mise à zéro automatique pour résoudre des petits problèmes de déviation ou accumulation de matériel sur le plateau.
- Placer le récipient sur la plate-forme

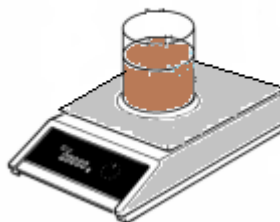


- Appuyer sur la touche **Tare/Unit** pour fixer la tare de la balance. Quand on retire le récipient, s'affiche une valeur négative.
- Remplir le récipient à ras avec de l'eau et mesurer le poids M_e



- Vider le récipient, le sécher à l'aide de papier absorbant.

- Remplir le même récipient à ras cette fois ci avec le fluide et mesurer le poids M_f .



- L'expression de la densité du liquide est donc :

$$d = \frac{M_f}{M_e}$$

- Appuyer sur **ZERO** pour mettre la balance dans son état initial.

- **Nettoyage de l'appareil :**

- Maintenir la balance propre.
- Maintenir la balance sèche.
- N'empiler pas du matériel sur la balance quand elle est hors service.
- Éviter les tables instables.
- Les tables et le sol doivent être rigides et ne doivent pas vibrer.