**État des évolutions :**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Version** | **Date** | **Objet** | **Pages** |
| V0 | 27/05/12 | Création du document | Toutes |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Rédacteur** | **Vérificateur** | **Approbateur** |
| Nom : KECHACHA Imad | Nom : | Nom : AMRANI Abdelkrim |
| Fonction: Responsable Recherche et Développement | Fonction: | Fonction: Directeur |
| Date : 17/11/16 | Date : 17/11/16 | Date : 27/11/16 |
| Visa : | Visa : | Visa : |

**I. OBJET DU MODE OPERATOIRE:**

Le présent mode opératoire a pour objet de définir la marche à suivre pour la mesure du pH de biscuit après cuisson.

**II. DOMAINE D’APPLICATION :**

Le présent mode opératoire s’applique à tous les échantillons de Biscuit au niveau du processus production de la Biscuiterie SOBCO**.**

**III. DOCUMENTS DE REFERENCE :**

- Processus production.

**IV. DEFINITIONS ET ABREVIATIONS:**

**pH:** Potentiel d’Hydrogène

**V. RESPONSABILITÉS :**

- Le Responsable Contrôle Qualité a la responsabilité de la vérification de l’application et de la mise à jour du présent mode opératoire.

- L’ingénieur et le technicien du laboratoire ont la responsabilité de la stricte application du présent mode opératoire.

**VI. CONTENU :**

**1. MOYENS :**

1. Documentation :
   * Néant.
2. Moyens matériels :

- Balance analytique

- pH-mètre avec électrode

- Agitateur magnétique chauffant

- Becher 250 ml

- Entonnoir

- Erlenmeyer 200 ml

- Eau distillée

- Papier filtre

- Tube à essai

- Thermomètre

c) Moyens humains :

- Ingénieur de Laboratoire

- Technicien de Laboratoire

1. **METHODE :**

1) Mettre sous tension le pH-mètre en appuyant sur « ON »

2) Appuyant sur le bouton « T °C » et régler la température du pH-mètre à 20°C en utilisant le bouton situé au-dessus.

3) Allumer la balance à l’aide du bouton « POWER »

4) Peser 10g de l’échantillon dans un bécher et compléter avec l’eau distillée jusqu’à atteindre les (100g).

5) Allumer l’agitateur et poser le bécher

6) Chauffer juste assez pour dissoudre l’échantillon

7) Régler la vitesse d’agitation et agiter jusqu’à ce que la solution devienne homogène

8) Préparer l’erlenmeyer, l’entonnoir et le filtre

8) Verser la solution sur le filtre

9) Après filtration totale, récupérer le filtrat dans un tube à essai et le refroidir à 20°C

10) Plonger l’électrode du pH-mètre dans le tube à essai

11) Lire sur l’afficheur la valeur du pH.

**Arrêt des équipements :**

1. Eteindre le pH-mètre en appuyant sur « OFF ».
2. Eteindre la balance à l’aide du bouton « POWER ».