

Date			Aliment ou produit testé		
Technique(s) de maintien / remise en température					
Température de test	°C	Au moment du service	°C	15 min après le service	°C 30 min après le service

Consignes :

- Méthodes de mesure **déterminantes** pour le Niveau 4 - Mixé : **Aspect + Test d'égouttement à la fourchette + Test à la cuillère inclinée** OU, si ces dernières ne sont pas disponibles, **Test aux doigts**. Attention, le test aux baguettes ne convient pas.
- L'échantillon remplit les critères lorsque la réponse est OUI à chaque test (ou mesure) déterminant(e) marqué(e) d'un astérisque *.

Tests	Répond aux critères		
	Lors du service	15 min après le service	30 min après le service
Déterminant : Aspect			
* Absence de grumeaux	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Déterminant : Test d'égouttement à la fourchette (fourchette en métal)			
* L'aliment tient en un bloc sur la fourchette ; une petite partie peut s'écouler et former une goutte sous les dents de la fourchette	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
* Ne coule PAS ni ne s'égoutte en continu entre les dents de la fourchette	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Déterminant : Test à la cuillère inclinée (cuillère à café)			
* Conserve sa forme dans la cuillère	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
* L'échantillon s'écoule facilement de la cuillère inclinée et laisse très peu de résidu (c.-à-d. n'est PAS adhérent)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Peut s'étaler légèrement ou s'affaisser très lentement sur une assiette plate	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Alternative si fourchette ou cuillère non disponibles : Test aux doigts			
* Un échantillon de cette texture peut tout juste être tenu entre les doigts sans s'écouler en continu	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
* Il glisse doucement et facilement entre les doigts	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Il laisse un résidu visible sur les doigts	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
À privilégier, mais non déterminant : Test de pression à la fourchette			
Les dents d'une fourchette laissent des marques nettes sur la surface OU l'échantillon conserve l'empreinte de la fourchette	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
CONCLUSIONS GÉNÉRALES : l'échantillon répond-il aux critères du Niveau 4 - Mixé ?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non

- Remarques :**
- Un aliment mixé doit pouvoir être mis en bouche et dégluti tout rond, sans mastication.
 - Si, à température de service, l'échantillon est gélifié ou compacté et est suffisamment ferme pour être tenu entre les doigts et croqué, l'échantillon **n'est pas de texture mixée et est à risque d'étouffement**.
 - Pour plus d'informations, voir méthodes de tests dans <https://iddsi.org/Translations>