**Résumé du PFE : sous titre : Contribution à l’étude de la qualité des glaces et des crèmes glacées commercialisées au niveau de la wilaya d’Alger (cas de prima glace)**

**Résumé :**

Les crèmes glacées constituent des aliments agréables très riches, de digestion plus facile que le lait. Elles sont très appréciées sur le plan organoleptique, mais constituent en outre, un produit de valeur alimentaire et nutritionnelle certaine, puisqu’elles sont constituées essentiellement de produits laitiers, de sucres et d’aromates naturels. En Algérie la production des crèmes glaces est saisonnière. L’unité de PRIMA GLACE prévoit un arrêt de production durant la saison froide période ou la consommation est presque nulle. Le contrôle microbiologique et physico-chimique de la fabrication des crèmes glacées est très important car se sont des produits qui peuvent être contaminés et susceptibles de provoquer des intoxications alimentaires. Le contrôle de l’hygiène se fait durant toutes les étapes de la production, de la cuisson au stockage pour éviter toute possibilité de contamination et d’avoir un produit non conforme et selon le système d’autocontrôle (HACCP) on procédera à la correction des erreurs généralement faites par le personnel ou provoqué par l’environnement.  
  
  
  
  
  
**Abstract:**The ice creams are very nice rich foods, digestion easier than milk. They are popular on the organoleptic, but are also a valuable commodity food and nutrition certain, since they are essentially made of sugar and dairy products from natural herbs. In Algeria the production of ice cream is seasonal. The ICE unit PRIMA provides a shutdown during the winter period or consumption is almost zero. Control and especially on the microbiological and physico-chemical manufacturing ice cream is very important because they are the products that may be contaminated and could cause food poisoning. The hygiene control is done during all stages of production of cooking in storage to avoid any possibility of contamination and have a non-compliant and following the self-monitoring system (HACCP) we will correct the mistakes commonly made by staff or caused by the environment.