

**Réalisation d'un raffinage**

On veut réaliser un raffinage afin d'extraire un jus à partir de fruits ou de légumes.

**1- Pesée des matières premières :**

Matières premières	Quantité
Tomates	2 kg

**2- Protocole de l'opération unitaire : le raffinage**

- Faire le vide de ligne pré-fabrication
- Vérifier la disponibilité de toutes les matières premières
- Peser les matières premières et compléter une fiche de pesée pour chaque matière première.
- Peser deux seaux vides (noter les masses sur un brouillon) et les positionner sous la raffineuse.
- Réaliser le raffinage dans la raffineuse (AQPrMa63), en utilisant la grille la plus fine.
- Effectuer plusieurs passages si nécessaire pour récupérer un maximum de jus.
- Peser le raffinat (produit fini) et le résidu.
- Conditionner le raffinat dans un récipient adapté et étiqueter.
- Nettoyer le matériel et les locaux.
- Réaliser le vide de ligne post-fabrication

**3- Devenir du produit fini**

- Stocker le raffinat en chambre froide positive pour une utilisation ultérieure, attribuer une DMC de 7 jours.
- Evacuer le résidu dans la poubelle « compost », ou celle des déchets ménagers si le compost n'est pas disponible.