PROCEDURE DE FABRICATION DE CONCENTRE DE TOMATES (hors conditionnement)

Vous devez fabriquer un concentré de tomates à partir d'environ 6 kg de tomates fraiches.

1. Formulation :

Produit	Quantité en %
Tomates fraiches	100

Vérifier la disponibilité et la conformité de tous les produits avant de commencer la fabrication

Attention : en plus du dossier de lot vous devez compléter une fiche de suivi de la production.
Vérifier à chaque étape les contrôles à effectuer

2. Protocole de fabrication :

- Peser à vide les différents récipients utilisés dans cette fabrication afin de faciliter les pesées au cours de la fabrication (tares)
- Peser les tomates et noter leur masse précise.
- Rincer les tomates à l'eau
- Broyer les tomates et séparer la pulpe de la peau et des pépins à l'aide de la raffineuse (**AQPrMa 63**). Passer le résidu une seconde fois dans la raffineuse.
- Peser la masse de pulpe obtenue et mesurer son degré brix **(AQPrMa 29)**
- Peser le résidu
- Transférer la pulpe dans la boule de concentration (**AQPrMa 62**)
- Démarrer la concentration en réglant la chauffe sur 70°C
- Arrêter la concentration lorsque le produit atteint la consistance désirée (voir professeur)
- Récupérer le concentré dans un seau
- Récupérer et peser les condensats
- Stocker le concentré, soit à 4°C pour une utilisation dans la journée, soit à -18°C pour une utilisation la semaine suivante (voir professeur).
- Nettoyer et ranger les matériels et les locaux.

3. Contrôles produit fini

- Effectuer un contrôle organoleptique du produit
- Mesurer le degré Brix du concentré **(AQPrMa 29)**
- Compléter le dossier de lot (ne pas noter de DLC mais indiquer comment est stocké le produit) et la fiche de suivi spécifique à cette fabrication.

Nom, prénom :

Nom, prénom :

FICHE DE SUIVI

Masse produit initiale avant raffinage	M1	
Masse pulpe après raffinage	M2	
Masse résidu après raffinage	M3	
Rendement raffinage	M2/M1	
Brix de la pulpe		
Heure de début de concentration		
Heure de fin de concentration		
Durée de concentration en minutes		
Température de concentration		
Pression de concentration		
Masse de concentré	M4	
Masse d'eau évaporée (V5 + V6)	M5	
Rendement de la concentration	M4/M2	
Brix du concentré		
% d'eau extrait	M5/M2	

La concentration est conforme si le pourcentage d'eau extrait est au moins égal à 40%

Conclusion : ☐ CONFORME ☐ NON CONFORME