

PROCEDURE DE FABRICATION DE CONCENTRE DE JUS DE POMMES

Vous devez fabriquer un concentré de jus de pommes partir de 4 bouteilles de 0,75L de jus frais.

1. Formulation :

Produit	Quantité en %
Jus de pomme frais	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 le jus et noter sa masse précise.
- Mesurer son degré brix (**AQPrMa 29**)
- Transférer le jus 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
- Embouteiller le concentré,
- Faire les mesures nécessaires (voir fiche de suivi)
- Stocker à 4°C .
- 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 (DLC de 2 semaines) et la fiche de suivi spécifique à cette fabrication.

Nom, prénom :

Nom, prénom :

FICHE DE SUIVI

Nombre de bouteilles		
Masse de jus	M1	
Brix du jus frais		
Heure de début de concentration		
Heure de fin de concentration		
Durée de concentration en minutes		
Température de concentration		
Pression de concentration		
Masse de concentré	M2	
Masse d'eau évaporée (Vanne5 + Vanne6)	M3	
Rendement de la concentration	M2/M1	
Brix du concentré		
% d'eau extrait	M3/M1	

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

Conclusion : CONFORME NON CONFORME