

**Procédure de fabrication de pâtes de fruits**

On veut préparer 1kg de pâte de fruits.

**1- Formulation pour 650g:**

Produits	Quantité
Jus de fruits	300 g
Sucre en poudre	165 g
Pectine (ou agar agar)	70 g
Glucose	100 g
Acide citrique	15 g
Sucre blanc ou sucre glace	QSP pour décoration
Conditionnement :	En sachet ou barquette de 10 à 15 unités

- Faire les calculs des masses à peser de chaque matière première pour la quantité de produit fini.
- Vérifier la disponibilité de toutes les matières premières (articles de conditionnement compris).
- Vérifier la conformité des matières premières.

**2- Protocole de fabrication :**

**2.1 Opérations préliminaires**

- Peser tous les produits, compléter une fiche de pesée par matière première.
- Préparer les articles de conditionnement et le matériel nécessaire.

**2.2. Préparation de la pâte :**

- Réaliser une mesure de degrés Brix sur le jus selon **AQ Pr Ma 29**.
- Dans casserole introduire le jus de fruits et faire tiédir.
- Ajouter le sucre en poudre.
- En mélangeant constamment dissoudre le sucre dans le jus.
- Ajouter la pectine (ou l'agar) et mélanger sans interruption.
- Laisser bouillir une minute.
- Ajouter le glucose et l'acide citrique.
- Mélanger constamment et maintenir l'ébullition 8 minutes.
- Prélever un peu de pâte, laisser refroidir, et réaliser une mesure du pH selon **AQPrPF06** et une mesure de degrés Brix selon **AQ Pr Ma 29**

**2.3. Coulage**

- Tapisser le fond d'un gastronorme de papier sulfurisé ou de papier film en remontant sur tous les bords.
- Couler la pâte chaude dans le gastronorme sur une épaisseur de 2 cm.
- Refroidir sans congeler à la cellule de refroidissement selon **AQPrMa 21** (surveiller le cycle standard régulièrement).

## 2.4. Découpage et conditionnement

- Quand la pâte de fruits est solide, découper des carrés de 3 x 3 cm sur 2 cm d'épaisseur. Les dimensions sont approximatives mais doivent être régulières.
- Réaliser un contrôle d'uniformité de masse des unités fabriquées selon **AQPrPF 26bis**.
- Rouler chaque cube dans du sucre en poudre blanc ou dans du sucre blanc.
- Vérifier la conformité des articles de conditionnement selon **AQPrECF 02**.
- Conditionner en sachet ou en barquette contenant entre 10 et 15 cubes, selon la quantité totale.
- Etiqueter.

## 3- Contrôles produit fini :

- Appliquer les procédures de contrôles PF suivantes :
  - o Analyse d'uniformité de masse selon **AQPrPF 26 bis**, réalisée avant le **conditionnement**.
  - o Analyse sensorielle selon **AQ Pr PF 31**.
- Conclure sur la conformité du produit :
  - o Compléter la fiche conformité (fiche contrôles produit fini en précisant les valeurs des résultats obtenus),
  - o Définir la DLUO de 15 jours.
  - o Si besoin faire une fiche de refus de lot.