

**Procédure de fabrication d'un jus de fruits frais.**

On veut préparer au moins 5 litres de jus de fruits frais.

**1- Formulation en pourcentage :**

Produits	Quantité
Fruits	100%
Conditionnement :	Bouteilles en verre de 0,75 L

- Faire le calcul de la masse minimum à peser de fruits sachant que le rendement de la fabrication d'un jus de fruits est voisin de 50 L de jus / 100 Kg de fruits frais.
- Vérifier la disponibilité de toutes les matières premières (articles de conditionnement compris).
- Vérifier la conformité des matières premières et des articles de conditionnement selon **AQ Pr ECF 02**.

**2- Protocole de fabrication :**

- Peser les fruits.
- Préparer les articles de conditionnement et le matériel nécessaire.
- Laver les fruits à la laveuse selon AQPrMa 53.
- Dans le cas des ananas, les éêter (enlever la tête), puis les couper grossièrement en 4 morceaux.
- Broyer les fruits au broyeur à couteaux GM selon AQPrMa 54.
- Extraire le jus de la pulpe obtenue en pressant à l'aide de la presse à paquets (AQPrMa52). En principe, un seul paquet suffit.
- Conditionner le jus dans des bouteilles en verre à l'aide d'un entonnoir, à raison de 740g par bouteille.
- Capsuler les bouteilles (AQPrMa 56).
- Refroidir les bouteilles dans la cellule de refroidissement (AQPrMa 21) pendant 15 minutes sur réglage « hard »
- Stocker à 4°C
- Effectuer les contrôles sur le produit fini.

**3- Contrôles produit fini :**

- Appliquer les procédures de contrôles PF suivantes :
  - o Mesure de la viscosité **AQ Pr PF 04**.
  - o Mesure du pH **AQ Pr PF 06**.
  - o Mesure de la densité **AQ Pr PF 11**.
  - o Mesure du taux de sucre à l'aide du réfractomètre selon **AQ Pr Ma 29**
  - o Analyse sensorielle d'un jus **AQ Pr PF 20**.
- Conclure sur la conformité du produit :
  - o Compléter la fiche conformité (fiche contrôles produit fini en précisant les valeurs des résultats obtenus),
  - o Définir une DLC de 24 heures.
  - o Si besoin faire une fiche de refus de lot.