

Procédure de fabrication d'un jus « détox » frais.

On veut préparer au moins 5 litres de jus frais, à base de pommes et de céleri.

1- Formulation en pourcentage :

Produits	Quantité
Jus de fruits et légumes	100%
<i>Dont pommes 80%, tiges de céleri 20% (calculé sur les masses avant broyage)</i>	
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 est voisin de 50 L de jus / 100 Kg de fruits ou légumes 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 **AQPrECF 02**.

2- Protocole de fabrication :

- Peser les fruits.
- Préparer les articles de conditionnement et le matériel nécessaire.
- *Assurez-vous que toute la chaîne de production soit prête avant de commencer, afin de minimiser le temps d'oxydation du jus après broyage.*
- Laver les fruits et légumes à la main.
- Couper les céleris afin de ne conserver que les branches (aussi appelées tiges)
- Broyer les pommes et le céleri au broyeur à couteaux GM (AQPrMa 54), en un seul lot.
- Extraire le jus de la pulpe obtenue à l'aide de la presse à paquet (AQPrMa 52). En principe, une seule toile suffit pour la quantité de pulpe.
- Transférer le jus dans des bouteilles en verre à l'aide d'un entonnoir, à raison de 700g/bouteille.
- Capsuler les bouteilles (AQPrMa 56).
- Refroidir les bouteilles dans la cellule de refroidissement (AQPrMa 21) pendant 15 minutes sur réglage « maximum ».
- Etiqueter.
- Stocker à 4°C
- Effectuer les contrôles sur le produit fini.

3- Contrôles produit fini :

- Appliquer les procédures de contrôles PF suivantes :
 - Mesure de la viscosité selon **AQPrPF 04**.
 - Mesure du pH selon **AQPrPF 06**.
 - Mesure de la densité selon **AQPrPF 11**.
 - Mesure du taux de sucre à l'aide du réfractomètre (**AQPrMa 29**)
 - Analyse sensorielle d'un jus selon **AQPrPF 20**.

- Conclure sur la conformité du produit :
 - Compléter la fiche conformité (fiche contrôles produit fini en précisant les valeurs des résultats obtenus),
 - Définir une DLC de 24 heures.
 - Si besoin faire une fiche de refus de lot.