

Procédure de fabrication d'un jus de tomates

Regarder la vidéo AQPrFa 111.

On veut fabriquer 1500 g de jus de tomates.

1. Formulation pour 100g de jus de tomate :

Produit	Quantité pour 100 g
Tomate	96 g
Sel au céleri	2 g
Jus de citron	2 g
Conditionnement	En flacon de 125ml

- Faire les calculs des masses à peser de chaque matière première pour la quantité de produit fini demandée.
- Vérifier la disponibilité de tous les produits ainsi que la conformité des produits.

2. Protocole de fabrication :

- Peser les tomates et le sel
- Presser un ou deux citrons jusqu'à obtenir la masse de jus calculée.
- Raffiner les tomates à l'aide de la raffineuse **AQPrMa63**
- Raffiner à nouveau les résidus.
- Récupérer le raffinat.
- Dissoudre le sel dans le jus de citron
- Mélanger manuellement dans un récipient en inox le jus de citron salé et le jus de tomate (raffinat)
- Contrôler le pH du mélange avec un pHmètre. Il doit être inférieur à 5.
- Conditionner 125 ml de produit fini dans chaque flacon avec un entonnoir suivant **AQPrECF 04**
- Refroidir avec la cellule de refroidissement **AQPrMa 21** :
programme HARD, durée 15 minutes.
- Etiqueter.
- Nettoyer et ranger.

3. Contrôles produit fini :

- Faire un contrôle organoleptique du produit.
- Contrôler la température du produit fini dans 5 flacons. (Essuyer le thermomètre entre chaque prise et le laver en fin de contrôle).
- Vérifier l'uniformité des masses des flacons selon **AQPrPF 12**
- Définir une DLC de 3 semaines.