

## CONTROLE DE L'AUTHENTICITE DES JUS DE FRUITS

### Objectifs pédagogiques généraux :

- Contruire un plan de contrôle adapté et pertinent pour les jus de fruits et nectars
- Evaluer un bulletin d'analyses et adapter sa stratégie analytique.

### PUBLIC :

**Nouvel arrivant** dans la filière des jus de fruits en charge de la conformité des produits. Profils types : Resp. Qualité, Resp. laboratoire, Resp. R&D

### PRE - REQUIS :

Connaitre la réglementation générale alimentaire et la composition de base des aliments.

### INTERVENANT :

Pierrick Duavrant, Coordinateur qualité QUALIJUS

### CONTACT & INFOS :

01.47.42.27.28

[unijus@unijus.org](mailto:unijus@unijus.org)

*Merci de nous préciser tout handicap pour une prise en charge adaptée afin de garantir un accès à la formation dans les meilleures conditions.*

### DATE 2025 :

**17 mars & 6 octobre**

### ORGANISATION ET DUREE :

- 3 participants inscrits minimum  
1 mois avant date de formation
- 10 participants maximum
- Durée : 7 heures
- Horaire : de 9h00 à 17h00 – repas inclus

### LIEU DE LA FORMATION :

**UNIJUS**

**23 boulevard des Capucines  
75002 PARIS**

*La convention de formation sera envoyée après réception du bulletin d'inscription*

### TARIF PAR PARTICIPANT :

**Adhérent QUALIJUS ou UNIJUS**

650 € TTC

**Non adhérent**

850 € TTC

### Contenu de la formation :

Ce module présentera :

- Les critères analytiques pour l'évaluation de l'authenticité des jus et nectars. Sera notamment abordé :
  - Les critères réglementaires
  - Les critères issus des usages professionnels
- Les éléments qui composent un jus de fruits
- Les principaux défauts d'authenticité des jus et nectars
  - *Les spécificités produits seront abordées*
- Une méthodologie pour la construction d'un plan de contrôle
- Les outils analytiques clés pour identifier une anomalie

### Méthodes utilisées :

La formation repose sur un support, des exercices tout au long de la formation et des annexes qui sont communiqués aux stagiaires le jour de la formation.

### Objectifs pédagogiques partiels :

A l'issue de la formation, chaque participant sera capable de :

- Définir l'authenticité
- Identifier la réglementation et les bonnes pratiques applicables
- Décrire la composition d'un jus de fruits
- Identifier les principales anomalies des jus & nectars
- Construire un plan de contrôle
- Appréhender les outils analytiques appropriés
- D'indiquer les adulations fréquemment rencontrées en France
- D'identifier les acteurs de la lutte contre la fraude et en particulier le réseau interprofessionnel des jus et nectars

### Modalités d'évaluation :

Un bilan en fin de formation est effectué.

Un QCM d'évaluation est proposé en fin de module.

**BULLETIN D'INSCRIPTION : Contrôle de l'authenticité des jus de fruits**

Date de formation choisie : .....

**Date limite d'inscription : 1 mois avant la formation**

Bulletin à envoyer à [unijus@unijus.org](mailto:unijus@unijus.org)

**Nom/Prénom :** .....

**Fonction du stagiaire** .....

**Société et adresse :** .....

**Mail et téléphone :** .....

**Responsable formation :** .....

***Afin d'assurer une formation répondant au mieux à vos besoins, chaque participant est invité à répondre aux questionnaires envoyés avant le début de la session.***