

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

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

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.