

# INTERPRETATION DES ANALYSES DE JUS DE FRUITS

## Objectifs pédagogiques généraux :

- Evaluer un bulletin d'analyses.
- Être capable d'émettre un avis critique d'un rapport d'analyse

### PUBLIC :

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

### PRE - REQUIS :

Connaitre la réglementation générale alimentaire.

### 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 :

**25 mars – 13h30 à 17h30**

**3 octobre – 13h à 17h**

### ORGANISATION ET DUREE :

- 3 participants inscrits minimum  
1 mois avant date de formation
- 10 participants maximum
- Durée : 4 heures

### LIEU DE LA FORMATION :

**UNIJUS**

**23 boulevard des Capucines**

**75002 PARIS / visio**

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

### TARIF PAR PARTICIPANT :

**Adhérent** QUALIJUS ou UNIJUS

360 € TTC

**Non adhérent**

475 € TTC

### Contenu de la formation :

Ce module présentera :

- Les critères analytiques pour l'évaluation des jus et nectars. Sera notamment abordé :
  - Les critères réglementaires
    - Au regard de l'authenticité
    - Au regard de la sécurité et de l'hygiène des procédés (aspect microbiologie)
    - Au regard des contaminants et des résidus de pesticides en agriculture conventionnelle
  - Les critères issus des usages professionnels
- Une méthodologie pour fiabiliser ses analyses
- Des conseils pour lire et interpréter un rapport d'analyse
- Des exercices pratiques généraux et des exercices pratiques incluant les particularités des jus de fruits et nectars

### 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. Le stagiaire assistant à la formation en visioconférence imprimera les exercices pratiques par ses propres soins.

### Objectifs pédagogiques partiels :

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

- Identifier la réglementation et les bonnes pratiques applicables
- Appréhender les outils analytiques
- D'identifier les forces et les faiblesses d'une analyse

### Modalités d'évaluation :

Un bilan en fin de formation est effectué.

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

**BULLETIN D'INSCRIPTION : Interprétation des analyses de 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.***