

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 :

Avoir des notions de la réglementation « [paquet hygiène](#) ».

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 :

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

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. Seront notamment abordés :
 - 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 renforcer vos interprétations d'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.

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

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.