

Agro Quality Consulting France

Votre solution Agro !

OBJECTIFS

Connaître le matériel nécessaire à la transformation
Maîtriser les techniques de productions de conserves
Garantir la sécurité sanitaire des produits fabriqués

CLIENTÈLE

Artisans, producteurs,
Commerces de proximité

TARIFS

Intra-entreprise :
1400.00€/Jour

Interentreprises :
450.00€/Jour/personne

NOUS CONTACTER

Paris, Amiens, Reims,
Rouen, Troyes, Chartres.

SARL AQCF

Rue d'Amsterdam
ZAC Les Vallées
60110 AMBLAINVILLE

Tel : 03.44.52.15.46
Fax : 03.44.22.75.68

info@aqcf.eu

La Fabrication de conserves artisanales

Pré-requis

- ✓ Connaître la réglementation à laquelle doit satisfaire la production de conserves de préparations végétales et/ou animales
- ✓ Définition d'une conserve
- ✓ Rappel sur la microbiologie alimentaire : caractéristiques des aliments et causes d'altération

La stérilisation

- ✓ Principe de la stérilisation
- ✓ Etablir et valider ses barèmes de traitement technique
- ✓ L'autoclave : méthode d'utilisation et consignes de sécurité

Le conditionnement

- ✓ Les différents modes de conditionnement
- ✓ Le choix de l'emballage ; rôles et caractéristiques
- ✓ Réglage et contrôle du sertissage

Le contrôle des produits finis

- ✓ Les méthodes de contrôle des produits finis,
- ✓ Les contrôles visuels : Aspect, couleur, contrôle du sertissage
- ✓ Les analyses physico chimiques
- ✓ La validation des DLC/DLUO,
- ✓ Les tests de stabilité



Le partenaire des professionnels de l'agroalimentaire.
Retrouvez nous sur www.aqcf.eu