



REFERENTIEL PRODUIT

V02
Validé Commission
d'Agrément 07-07-2022

Jus de pomme, poire, pomme/poire, pétillant sans alcool de pomme, cidres brut et doux

Page 1/2

Point à contrôler	Valeur cible	Contrôle	
		Enregistrement	Méthode
Aire géographique	<ul style="list-style-type: none"> • Origine des pommes et poires : fruits issus à 100% de Savoie / Haute-Savoie. • Localisation de l'atelier de transformation et embouteillage : Savoie / Haute-Savoie 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Relevé parcellaire (nom parcelle, localisation, variété plantée) ▪ Adresse atelier. 	Contrôle documentaire et visuel
Qualité de la matière première	<ul style="list-style-type: none"> • Qualité et variétés des pommes et poires utilisées : fruits issus à 100% de la démarche de certification CCP/IGP « Pommes et Poires de Savoie ». 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Liste des producteurs engagés dans la démarche (nom, adresse). ▪ Relevé parcellaire pour chaque producteur (lieudit, localisation, n° cadastral). ▪ Bons de livraison des fruits. 	Contrôle documentaire
	<ul style="list-style-type: none"> • Qualité des pommes et poires mises en fabrication : pommes et poires entières fraîches, (légères traces de pourriture tolérées). Fruits propres et utilisés à leur maturité optimale. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fiches de lots des fruits mis en fabrication, résultats d'analyses des lots. 	Contrôle documentaire
	<ul style="list-style-type: none"> • Conditions de conservation des pommes et poires : conservation en chambre froide et atmosphère contrôlée jusqu'à transformation. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fiches de lots des fruits mis en fabrication. 	Contrôle documentaire, contrôle visuel des installations de stockage si possible
	<ul style="list-style-type: none"> • Jus/pétillants/cidres certifiés Bio : certification « agriculture biologique » pour 100% des approvisionnements en pommes / poires. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Attestation de certification AB, liste des opérateurs engagés dans la démarche AB. 	Contrôle documentaire
Procédé de production	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboration des jus / conditionnement : respect du diagramme de fabrication. • Pressage à froid et simple pasteurisation. • Respect des pourcentages d'incorporation. • Limitation de l'oxydation des fruits broyés : broyage et pressurage se succèdent sans délai. • Gazéification simple pour les pétillants (ajout de gaz carbonique). • Fermentation naturelle pour les cidres (avec si nécessaire ajout de gaz carbonique). 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Diagramme de fabrication ▪ Recettes ▪ Fiche de lot 	Contrôle documentaire Contrôle visuel des installations si possible
Emballage	<ul style="list-style-type: none"> • Bouteilles en verres, cubis • Conditionnement possible en 33 cl, 75cl, 1l, 3l... 	<ul style="list-style-type: none"> • Fiche technique des emballages. 	Contrôle documentaire et visuel



REFERENTIEL PRODUIT

V02
Validé Commission
d'Agrément 07-07-2022

Jus de pomme, poire, pomme/poire, pétillant sans alcool de pomme, cidres brut et doux

Page 2/2

Point à contrôler	Valeur cible	Contrôle	
		Enregistrement	Méthode
Produits finis	<p>Composition des jus :</p> <ul style="list-style-type: none"> Jus et pétillant sans alcool de pomme : 100% pomme Jus de poire : 100% poire Jus de pomme/poire : 50 à 70% de pomme et 30 à 50% de poire Cidres brut et doux : 100% de pomme <p>Qualité organoleptique du produit fini :</p> <ul style="list-style-type: none"> Pur jus de pomme : acidité prononcée, goût de « trognon ». Pur jus de pomme/poire : goût spécifique « astringent » du fait des variétés de pommes/poires. Pétillant sans alcool : goût typique, acidité légère, fines bulles. Cidres brut et doux : parfum fruité, fines bulles, mousse légère. <p>Type de jus :</p> <ul style="list-style-type: none"> Jus de pomme : jus trouble ou clair Jus de poire : jus trouble ou clair Pétillant sans alcool : jus clair Cidres : jaune à ambrée, clair ou trouble <p>Additifs et conservateurs : 100% pur jus de fruit, sans ajout de sucre, d'additifs, de conservateurs.</p> <p>Ph : entre 2 et 4,5 pour les jus. Entre 3 et 4 pour les pétillants sans alcool.</p> <p>Indice réfractométrique : supérieur à 10 pour les jus de pomme, poire, pomme-poire et pétillants sans alcool.</p> <p>Volume d'alcool pour les cidres : entre 4% et 5% pour les brut, entre 1,5% et 3% pour les doux.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Fiches de lots Recettes Diagramme de fabrication Résultats de dégustations internes Plan d'autocontrôle (nature et fréquence) Résultats d'analyse 	Contrôle documentaire
Etiquetage	<ul style="list-style-type: none"> Information sur l'origine des matières premières si l'un ou des ingrédients servent d'argument de vente (ex. jus pommes-kiwis). Présence du logo Savoie Mont Blanc Sélection : respect de la charte graphique. 	<ul style="list-style-type: none"> Emballage Etiquette Tout autre étiquetage utilisé par l'entreprise 	Contrôle visuel des étiquetages / emballages utilisés.
Traçabilité	<ul style="list-style-type: none"> Traçabilité à la récolte, stockage, transformation, conditionnement. Tenue d'une comptabilité matière cohérente pour chacun des produits. 	<ul style="list-style-type: none"> Fiche de lot Tonnages de fruits récoltés, quantités de fruits mis en fabrication Bons de livraison des fruits Bons d'expédition des produits finis Litrages fabriqués, embouteillés et commercialisés 	Contrôle documentaire Contrôle visuel des lots présents