



PRESTATIONS POSSIBLES HALLE TECHNOLOGIQUE DE TRANSFORMATION DE PRODUITS ALIMENTAIRES

Autoclavage (stérilisation ou pasteurisation de produits préparés et conditionnés en bocaux) :

PRODUITS à AUTOCLAVER

Conserves de fruits et légumes

ABaque CAPACITE AUTOCLAVE AURIOL :

QUANTITE DE CONTENANTS /AUTOCLAVE :

80 bouteilles de 1 l

108 bouteilles de 75cl (H23 Df 7,7)

276 petites bouteilles de 275 ml (137/62)

128 pots 660 ml (136/86)

250 pots de 250g

150 pots de 600g

125 bouteilles de 500 ml

90 pots 1kg + 60 pots 250g

384 pots coulis (H 17 cm/Diam 5cm)

Transformation de fruits et légumes :

Types de produits transformés possibles	Quantités indicatives
Purée	100 kg en 4h
Coulis	100 kg en 4h
Compote	100 kg en 4h
Confiture, chutneys	100 kg en 4h
Mélanges type ratatouille	240 kg en 8h (3 autoclavages)
Conserves de fruits ou légumes	240 kg en 8h (3 autoclavages)
Nectars	200 l en 8h
Jus de fruits	Non filtré 200 l/8h Filtré : 100 l/8h
Soupes, conserves fruits et légumes...	240 kg en 8h (3 autoclavages)

Opérations	Matériels	Capacités ou Débits	
Pesage	Balances	50 kg, 5kg, 1kg	
Nettoyage	Bac plastique	10 l	
Tri/parage	Tables inox		
Raffinage /Tamisage	Raffineuse	100 kg/h	
Epluchage Découpe	Eplucheuse Coupe légumes	10 kg 250 kg/h	
Broyage	Broyeur à fruits	1000 kg/h	
Pressage	Presse à paquets	100 kg/h	
Filtration	Filtre à plaques	25 l/h	
Blanchiment	Cuve basculante	50 l	
Pasteurisation	Pasteurisateur tubulaire	150 l/h à 90°C	
Appertisation (stérilisation ou pasteurisation produits conditionnés)	Autoclave	80 l / 4h 120 °C (voir abaque en dernière page)	
Embouteillage	Tireuse	4 becs 100 l/h	
Doseuse	Pneumatique	100 l/h	
Vaisselle générale	Evier, bassines		
Cuisson	Gazinière, four		

Conditions d'utilisation:

Transformation par l'utilisateur ou son personnel (pas de travail à façon). Seul le fonctionnement de l'autoclave ne se fait pas en autonomie (habilitation nécessaire matériel sous pression). Présence d'un technicien obligatoire.

Avoir ses propres recettes.

Produits bio ou non bio. La transformation étant assurée par les producteurs, la certification bio relève du producteur.

Vêtement de travail (bottes et blouse propres, charlotte fournie)

Assurance Responsabilité civile professionnelle du transformateur.

Formation à la transformation et à l'hygiène alimentaire obligatoire avant utilisation de la halle (minimum 2 journées). Prise en charge possible par VIVEA ou autre OPCA (FAFSEA...).

Rendu de la halle et du matériel dans un parfait état de propreté et d'utilisation.

Conditionnements à la charge de l'utilisateur (achat/stockage)

Pas de stockage froid disponible sur place.

Halle disponible les lundis et mercredis. Réservation 48 h avant minimum

Tarif :

75 €HT /jour d'utilisation de la halle comprenant tout le matériel sauf l'autoclave et la tour d'atomisation

75 €HT /utilisation de l'autoclave en sus de la location de la halle technologique (cycle de 4 h pour une stérilisation) comprenant la présence d'une personne habilitée pour démarrage et arrêt (formateurs MFR Moirans).

TVA 20% en sus

Contact :

MFR Moirans 184 route des Béthanies 38430 MOIRANS

Tél. : 04 76 35 41 60 - Fax : 04 76 35 67 94

Directrice : Laurence ECHINARD laurence.echinard@mfr.asso.fr

Formateurs technologie alimentaire : François-Xavier Goubet fx.goubet@mfr.asso.fr et Stéphane Toussaint stephane.toussaint@mfr.asso.fr