

Connaître

les caractéristiques des boissons rafraîchissantes sans alcool (BRSA) : les jus de fruits et les sirops

Les jus de fruits	
Ils peuvent être élaborés de deux manières : - par pression des fruits ; - par reconstitution du jus (concentré + eau).	
Jus de fruits frais pressés	Les fruits sont pressés à la demande.
Jus de fruits pur ou 100 %	Les jus obtenus doivent avoir les caractéristiques du fruit d'origine : arôme, goût, couleur. La mention « Pur » peut compléter l'appellation « jus de fruits » si ce dernier n'est composé que de jus naturel.
Jus de fruits concentré	Ils sont élaborés par élimination d'une partie de l'eau du jus de fruits. Pour cette appellation, la concentration du jus doit être égale ou supérieure à 50 %.
Nectars de fruits	Ils sont obtenus à partir de jus de fruits concentré et/ou de purée de fruits + eau et sucre. Pour porter cette appellation, le pourcentage de jus de fruits pur doit être de 25 à 50 % minimum et doit être indiqué sur l'étiquette.
Boissons aux fruits	Boissons obtenues par dilution de jus, de pulpes, de concentrés de fruits avec de l'eau. Le pourcentage de fruits est de 10 à 25 %. L'ajout de sucre, d'acidulant, d'arômes artificiels et de gaz carbonique est autorisé.
Jus de fruits déshydratés	Ils sont élaborés par élimination presque totale de l'eau de constitution du jus de fruits et se présentent sous forme de poudre à délayer dans de l'eau. La mention indiquant la quantité d'eau nécessaire pour reconstituer la boisson doit être indiquée sur l'étiquette.
Les sirops	
Ils sont élaborés à partir de mélanges plus ou moins concentrés d'eau, de sucre et d'arômes artificiels, ou de jus de fruits ou de plantes. Les sirops actuels ne contiennent pratiquement plus de colorants.	

→ À l'aide des informations du document 4, retrouvez le types jus de fruits présentés .



.....

.....