

**CIL 27 : Jus de fruits et autres boissons sans alcool**
**Descriptif du programme :**

- Circuit créé en 1994
- **71 participants de 23 pays**
- **CIL accréditée par le COFRAC**
- 10 essais par campagne
- Le délai d'analyse est fixé à 4 semaines (à l'exception du smoothie avec un délai de 3 semaines).
- Les échantillons sont envoyés par transporteur express le 15 de chaque mois.


**Planning :**

DATE	CODE	MATRICE	VOLUME
Septembre	0127	Jus d'ananas	<i>En fonction de la matrice entre 250 ml et 1000 ml</i>
Octobre	0727	Jus de pomme	
	3427	Nectar d'orange avec stevia	
Novembre	1127	Jus de tomate	
	1827	Cola	
Décembre	1227	Concentré de citron*	
	2827	Jus de citron	
	2427	Jus d'orange dopé*	
Janvier	2727	Jus de pomme dopé*	
	1427	Boisson pomme-cassis	
Février	1327	Concentré d'orange*	
	0227	Jus d'orange	
	1927	Soda light	
Mars	0927	Nectar d'abricot	
	2027	Tonic	
Avril	0427	Jus de raisin	
	0527	Jus de pamplemousse	
Mai	2527	Smoothie*	
	1727	Sirup d'orange	
Juin	3227	Jus de raisin dopé*	
	2327	Jus de pruneau	

\* Echantillons réfrigérés / congelés

**PARAMETRES**

Analyses physiques : Densité, masse volumique, extrait sec à 20°C (Brix), turbidité, critères CieLAB (L\*, a\*, b\*), densité optique (420, 520 nm), solides solubles, cendres, résidu sec total, extrait sec hors sucres

Sucres : totaux, glucose, fructose, saccharose, maltose, sorbitol, glucose-fructose ratio, % saccharose dans le sucre

Acides organiques : pH, acidité titrable, acide citrique, acide fumarique, acide lactique total, acide l-lactique<sup>NA</sup>, acide d-lactique<sup>NA</sup>, acide d-malique<sup>NA</sup>, acide l-malique, acide d-isocitrique, acide tartrique, acide sorbique, acide benzoïque, acide ascorbique, acide citrique, indice de Formol, acide para-hydroxybenzoïque<sup>NA</sup>

Tous les paramètres mentionnés ne sont pas proposés à chaque matrice, cela dépend de la matrice. Pour connaître la liste des paramètres par matrice, veuillez contacter le service commercial [commercial@bipea.org](mailto:commercial@bipea.org)

NA \*: Non accrédité. Ce calendrier vous est proposé à titre informatif. Il peut être soumis à des changements pour des raisons techniques. Pour connaître les dates exactes d'échéance et les paramètres pour chaque essai, référez-vous à votre espace adhérent sur [www.bipea.org](http://www.bipea.org)

Autres composés organiques : HMF, éthanol, pectines (totales<sup>NA</sup>, hydrosolubles), esters de cryptoxanthine<sup>NA</sup>, caféine, taurine, glucuronolactone<sup>NA</sup>, quinine<sup>NA</sup>, limonine<sup>NA</sup>, caroténoïdes totaux

Huiles essentielles

Edulcorants : aspartame<sup>NA</sup>, acésulfame K, saccharinate Na<sup>NA</sup>, acésulfame<sup>NA</sup>, sucralose<sup>NA</sup>, cyclamate<sup>NA</sup>, rébaudioside A<sup>NA</sup>

Composés inorganiques – cations : Na, K, Ca, Cu, Mg, Fe, P

Composés inorganiques – anions : Nitrates, chlorures, phosphates, sulfates<sup>NA</sup>

Autres composés inorganiques : Acide phosphorique<sup>NA</sup>, dioxyde de carbone, dioxyde de soufre total<sup>NA</sup>

Critères pour la détermination de la valeur énergétique :

Protéines totales, matières grasses totales, glucides totaux, matières sèches, cendres, sodium, sucres totaux...

Vitamine C