

CORN ON THE COB "ÉPI DE MAÏS"

Corn on the cob "Épi de maïs"

Famille : GARNITURE
Sous-famille : LEGUME VERT
Version :

Modifié le 22/04/2016 par VERQUIN.X

Convive :

ADULTE

POUR 100 PORTIONS

1	Marchandise	Quantité	Unité de production
	BEURRE RI 250GR*	1,000	KILO
	EPI MAIS DOUX SOUS VIDE*	10,000	KILO

	Unitaire	Total
Poids brut	0,110 Kg	11,000 Kg
Unité de mesure	0,120 Kg	12,00 Kg

Diététique :

PROTIDES (Gr)	GLUCIDES (Gr)	LIPIDES (Gr)	CALCIUM (Mg)	VITAMINE (Mg)
3,480	16,450	9,800	4,650	7,000
FER (Mg)	ALCOOL (Gr)	SODIUM (Mg)	MAGNESI (Mg)	SUCRES (Gr)
0,459	0,000	2,550	26,203	4,828
FIBRES (Gr)	ACIDES (Gr)			
3,560	5,687			
KiloCalories	168	KiloJoules	702	

Notes :

Plaquier les épis de maïs, arroser les épis avec le beurre fondu et les passer au four 180° pendant +/- 15mn - maintenir au chaud couvert.

HACCP :

- ENREGISTREMENTS ET NON-CONFORMITES

- En cas de Non-conformité constatée sur un produit ou autre; en sortie de magasin, en production ou en allotissement pour les offices, veuillez en premier lieu avertir la direction et remplir correctement les fiches suivantes **06-ENR-NONCONFORM-MAG**, **07-ENR-NONCONFORM-PROD**, **08-ENR-NONCONFORM-OFF**
- Les plats témoins en analyse sont répertoriés sur un menu vierge à ranger dans le classeur HACCP du bureau à l'économat et en respectant la procédure **31PROC-REPAS TEMOIN**
- Lors d'une remise en T° de plat veuillez respecter la procédure **PROC-REMIS-T°C** et notifier dans l' **ENRb-T°C-SUIVI-REMIST°** les courbes de temps/températures. Classer ce document dans le classeur HACCP prévu à cette effet dans le bureau de l'économat.
- Lors d'un refroidissement de plat veuillez respecter la procédure **PROC-CELLUL-REFROID** et notifier dans l' **ENRa-T°C-SUIVI-REFROID** les courbes de temps/températures. Classer ce document dans le classeur HACCP prévu à cette effet dans le bureau de l'économat.
- Veuillez compléter les enregistrements suivant **ENR-T°C-CF-POSITIVE**; **ENR-T°C-CF-NEGATIVE** et **ENR-T°C-SUIVI-PROD** pour la production et les procédures **ENR-T°C-LIAISON** ; **ENR-T°C-DISTRIB-OFF** et **SELF** pour le suivi des températures lors des transports.

- RISQUES ET MESURES PREVENTIVES

- Veillez à la conformité des températures à tous les stades de la fabrication et de remise en T° des plats en respectant les procédures **N°09 PROC-CONTROL-T°C-STOCK** Afin d'assurer le respect de la chaîne du froid pour les produits périssables en stockage Chambres froides et armoires positives et négatives de production; **N°11 PROC-PRISE-T°C-PROD** pour contrôler la température à chaque étape de la fabrication et **N°22 PROC-REMIS-T°C** pour le respect de la remise en température d'un plat.
- attention aux contaminations par le matériel et les ustensiles. Respecter les Procédures **PROC-MAINTENAN-MATER** pour la maintenance du matériel; **PROC-PLAN-NETTOYAGE** pour le nettoyage de la cuisine centrale; **PROC-DESINF-SONDE** pour l'entretien et la désinfection des sondes de T°; **PROC-DESINF-RECIP-PROD** pour le nettoyage et la désinfection des matériels de production et la **PROC-PRELEV-SURFACE** pour l'auto-contrôle de la propreté bactériologique des matériels.
- Contamination par l'ouvre boîte ou les couvercles des boîtes de conserves, les poches sous vide. Veuillez respecter les procédures **PROC-DECONDITION°** et **PROC-DECARTONNAGE**
- Attention aux contaminations par les herbes fraîches et les crudités en appliquant la procédure de lavage et de désinfection **N°15 PROC-LAV-DESINF-LEGUM**
- Respecter la procédure de décongélation **N°16 PROC-DECONGELATION**
- Veillez à l'application des procédures de lavage des mains **N°03 PROC-LAVAGE-MAINS** et du protocole d'hygiène du personnel **N°28 PROC-HYGIEN-PERSON**

SALADE CAESAR*

Salade caesar*

Famille : ENTREE
Sous-famille : CRUDITES
Version :

Modifié le 09/05/2016 par VERQUIN.X

Convive :

ADULTE

POUR 100 PORTIONS

Marchandise	Quantité	Unité de production
CROUTONS CUBE SACHET 500 GR*	0,300	KILO
FROMAGE BLOC PARMESAN*	1,000	KILO
JEUNE POUSSE EPINARD*	1,000	KILO
MAIS DOUX BIO	1,000	BOITE
SALADE LAITUE ICEBERG*	3,000	KILO
SAUCE SALADE CAESAR*	1,500	LITRE
TOMATE*	2,000	KILO

	Unitaire	Total
Poids brut	0,088 Kg	8,800 Kg
Unité de mesure	0,085 Kg	8,50 Kg

Diététique :

PROTIDES (Gr)	GLUCIDES (Gr)	LIPIDES (Gr)	CALCIUM (Mg)	VITAMINE (Mg)
5,178	4,691	4,482	145,550	7,639
FER (Mg)	SODIUM (Mg)	MAGNESI (Mg)	SUCRES (Gr)	FIBRES (Gr)
0,827	158,755	22,268	1,691	1,562
ACIDES (Gr)				
2,328				
KiloCalories	80	KiloJoules	334	

Notes :

Laver les pousses d'épinard, les tomates et la salade selon la procédure de désinfection. Couper les tomates en brunoise et râper grossièrement le parmesan. Ouvrir les boîtes de maïs et les égoutter. Mélanger tous les éléments et assaisonner juste avant de servir.

HACCP :

- ENREGISTREMENTS ET NON-CONFORMITES

- En cas de Non-conformité constatée sur un produit ou autre; en sortie de magasin, en production ou en allotissement pour les offices, veuillez en premier lieu avertir la direction et remplir correctement les fiches suivantes **06-ENR-NONCONFORM-MAG**, **07-ENR-NONCONFORM-PROD**, **08-ENR-NONCONFORM-OFF**
- Les plats témoins en analyse sont répertoriés sur un menu vierge à ranger dans le classeur HACCP du bureau à l'économat et en respectant la procédure **31PROC-REPAS TEMOIN**
- Lors d'une remise en T° de plat veuillez respecter la procédure **PROC-REMIS-T°C** et notifier dans l' **ENRb-T°C-SUIVI-REMIST°** les courbes de temps/températures. Classer ce document dans le classeur HACCP prévu à cette effet dans le bureau de l'économat.
- Lors d'un refroidissement de plat veuillez respecter la procédure **PROC-CELLUL-REFROID** et notifier dans l' **ENRa-T°C-SUIVI-REFROID** les courbes de temps/températures. Classer ce document dans le classeur HACCP prévu à cette effet dans le bureau de l'économat.
- Veuillez compléter les enregistrements suivant **ENR-T°C-CF-POSITIVE**; **ENR-T°C-CF-NEGATIVE** et **ENR-T°C-SUIVI-PROD** pour la production et les procédures **ENR-T°C-LIAISON** ; **ENR-T°C-DISTRIB-OFF** et **SELF** pour le suivi des températures lors des transports.

- RISQUES ET MESURES PREVENTIVES

- Veillez à la conformité des températures à tous les stades de la fabrication et de remise en T° des plats en respectant les procédures **N°09 PROC-CONTROL-T°C-STOCK** Afin d'assurer le respect de la chaîne du froid pour les produits périssables en stockage Chambres froides et armoires positives et négatives de production; **N°11 PROC-PRISE-T°C-PROD** pour contrôler la température à chaque étape de la fabrication et **N°22 PROC-REMIS-T°C** pour le respect de la remise en température d'un plat.
- attention aux contaminations par le matériel et les ustensiles. Respecter les Procédures **PROC-MAINTENAN-MATER** pour la maintenance du matériel; **PROC-PLAN-NETTOYAGE** pour le nettoyage de la cuisine centrale; **PROC-DESINF-SONDE** pour l'entretien et la désinfection des sondes de T°; **PROC-DESINF-RECIP-PROD** pour le nettoyage et la désinfection des matériels de production et la **PROC-PRELEV-SURFACE** pour l'auto-contrôle de la propreté bactériologique des matériels.
- Contamination par l'ouvre boîte ou les couvercles des boites de conserves, les poches sous vide. Veuillez respecter les procédures **PROC-DECONDITION°** et **PROC-DECARTONNAGE**
- Attention aux contaminations par les herbes fraîches et les crudités en appliquant la procédure de lavage et de désinfection **N°15 PROC-LAV-DESINF-LEGUM**
- Respecter la procédure de décongélation **N°16 PROC-DECONGELATION**

- Veillez à l'application des procédures de lavage des mains **N°03 PROC-LAVAGE-MAINS** et du protocole d'hygiène du personnel **N°28 PROC-HYGIEN-PERSO**

FAR-WEST SALAD (SALADE FAR-WEST)*

Far-west salad (salade far-west)*

Famille : ENTREE
Sous-famille : CRUDITES
Version :

Modifié le 09/05/2016 par VERQUIN.X

Convive :

ADULTE

POUR 100 PORTIONS

1	Marchandise	Quantité	Unité de production
	AVOCAT SURG*	2,300	KILO
	COEUR DE PALMIER- BTE 4/4*	3,000	KILO
	CORIANDRE FRAICHE*	0,050	PIECE
	ECHALOTE*	0,500	KILO
	MAYONNAISE SEAU 5 KG*	1,000	KILO
	TOMATE*	3,500	KILO

2	Base	Quantité	Unité de production
	VINAIGRETTE MAISON 1 L*	2,000	LITRE

	Unitaire	Total
Poids brut	0,104 Kg	10,400 Kg
Unité de mesure	0,100 Kg	10,00 Kg

Diététique :

PROTIDES (Gr)	GLUCIDES (Gr)	LIPIDES (Gr)	CALCIUM (Mg)	VITAMINE (Mg)
1,223	2,908	14,508	23,667	12,172
FER (Mg)	SODIUM (Mg)	MAGNESI (Mg)	SUCRES (Gr)	FIBRES (Gr)
0,483	350,920	14,840	1,703	2,233
ACIDES (Gr)				
1,613				
KiloCalories	147	KiloJoules	615	

Notes :

Laver les légumes et les herbes selon la procédure. Découper les légumes; en lamelle pour les avocats, en tronçon pour les coeurs de palmier et en cube pour les tomates. Faire la vinaigrette. Mélanger la mayonnaise avec la vinaigrette. Assaisonner la salade et maintenir au frais. Servir avec un peu de coriandre fraîche ciselée.

HACCP :

- ENREGISTREMENTS ET NON-CONFORMITES

- En cas de Non-conformité constatée sur un produit ou autre; en sortie de magasin, en production ou en allotissement pour les offices, veuillez en premier lieu avertir la direction et remplir correctement les fiches suivantes 06-ENR-NONCONFORM-MAG, 07-ENR-NONCONFORM-PROD, 08-ENR-NONCONFORM-OFF
- Les plats témoins en analyse sont répertoriés sur un menu vierge à ranger dans le classeur HACCP du bureau à l'économat et en respectant la procédure 31PROC-REPAS TEMOIN
- Lors d'une remise en T° de plat veuillez respecter la procédure PROC-REMIS-T°C et notifier dans l' ENRb-T°C-SUIVI-REMIST° les courbes de temps/températures. Classer ce document dans le classeur HACCP prévu à cette effet dans le bureau de l'économat.
- Lors d'un refroidissement de plat veuillez respecter la procédure PROC-CELLUL-REFROID et notifier dans l' ENRa-T°C-SUIVI-REFROID les courbes de temps/températures. Classer ce document dans le classeur HACCP prévu à cette effet dans le bureau de l'économat.
- Veuillez compléter les enregistrements suivant ENR-T°C-CF-POSITIVE; ENR-T°C-CF-NEGATIVE et ENR-T°C-SUIVI-PROD pour la production et les procédures ENR-T°C-LIAISON ;ENR-T°C-DISTRIB-OFF et SELF pour le suivi des températures lors des transports.

- RISQUES ET MESURES PREVENTIVES

- Veillez à la conformité des températures à tous les stades de la fabrication et de remise en T° des plats en respectant les procédures N°09 PROC-CONTROL-T°C-STOCK Afin d'assurer le respect de la chaîne du froid pour les produits périssables en stockage Chambres froides et armoires positives et négatives de production; N°11 PROC-PRISE-T°C-PROD pour contrôler la température à chaque étape de la fabrication et N°22 PROC-REMIS-T°C pour le respect de la remise en température d'un plat.
- attention aux contaminations par le matériel et les ustensiles. Respecter les Procédures PROC-MAINTENAN-MATER pour la maintenance du matériel; PROC-PLAN-NETTOYAGE pour le nettoyage de la cuisine centrale; PROC-DESINF-SONDE pour l'entretien et la désinfection des sondes de T°; PROC-DESINF-RECIP-PROD pour le nettoyage et la désinfection des matériels de production et la PROC-PRELEV-SURFACE pour l'auto-contrôle de la propreté bactériologique des matériels.
- Contamination par l'ouvre boîte ou les couvercles des boites de conserves, les poches sous vide. Veuillez respecter les procédures PROC-DECONDITION° et PROC-DECARTONNAGE

- Attention aux contaminations par les herbes fraîches et les crudités en appliquant la procédure de lavage et de désinfection **N°15 PROC-LAV-DESINF-LEGUM**
- Respecter la procédure de décongélation **N°16 PROC-DECONGELATION**
- Veillez à l'application des procédures de lavage des mains **N°03 PROC-LAVAGE-MAINS** et du protocole d'hygiène du personnel **N°28 PROC-HYGIEN-PERSO**

JAMBALAYA FROM LOUISIANA*

Jambalaya from Louisiana*

Famille :

Sous-famille :

Version :

PLAT

PLAT COMPOSÉ

Modifié le 22/04/2016 par VERQUIN.X

Convive :

ADULTE

POUR 100 PORTIONS

1	Marchandise	Quantité	Unité de production
	AIL GRANULE SURG*	0,300	KILO
	BOUILLON DE VOLAILLE DESHYDRATE 1KG*	0,500	KILO
	CELERI BRANCHE*	1,000	KILO
	CHORIZO DOUX COURBE*	5,000	KILO
	CITRON VERT*	2,000	KILO
	CREVETTE QUEUE DECORTIQUEE DEVENEE SURG*	7,500	KILO
	FILET DE LOTTE 200/400 SURG*	5,000	KILO
	HUILE D'OLIVE*	1,000	LITRE
	OIGNON*	4,000	KILO
	PAPRIKA*	0,100	KILO
	PERSIL PLAT*	2,000	PIECE
	POIVRON ROUGE*	1,000	KILO
	POIVRON VERT*	1,000	KILO
	RIZ LONG ETUVE BIO	7,000	KILO
	TOMATES PELEES CONCASSEES - BTE 5/1*	11,000	KILO

	Unitaire	Total
Poids brut	0,444 Kg	44,400 Kg
Unité de mesure	0,300 Kg	30,00 Kg

Diététique :

PROTIDES (Gr)	GLUCIDES (Gr)	LIPIDES (Gr)	CALCIUM (Mg)	VITAMINE (Mg)
43,614	61,319	34,881	248,636	58,138
FER (Mg)	SODIUM (Mg)	MAGNESI (Mg)	SUCRES (Gr)	FIBRES (Gr)
5,867	2 700,150	165,246	6,708	5,568
ACIDES (Gr)				
9,363				
KiloCalories	734	KiloJoules	3 067	

Notes :

Laver et découper en brunoise tous les légumes - Dans l'huile d'olive faire revenir les crevettes, le chorizo en morceau et la lotte préalablement découpée en petit morceaux - Ajouter les légumes, les herbes, l'ail et les épices et laisser colorer - verser les tomates concassées et cuire encore 5 mn - Ajouter le bouillon de volaille, porter à ébullition et verser le riz en pluie - Bien remuer et cuire en haute pression pendant quelques minutes - le riz doit resté en sauce et non trop sec et trop cuit - servir avec une rondelle de citron et des feuilles ciselées de persil plat -

HACCP :

- ENREGISTREMENTS ET NON-CONFORMITES

- En cas de Non-conformité constatée sur un produit ou autre; en sortie de magasin, en production ou en allotissement pour les offices, veuillez en premier lieu avertir la direction et remplir correctement les fiches suivantes **06-ENR-NONCONFORM-MAG**, **07-ENR-NONCONFORM-PROD**, **08-ENR-NONCONFORM-OFF**

- Les plats témoins en analyse sont répertoriés sur un menu vierge à ranger dans le classeur HACCP du bureau à l'économat et en respectant la procédure **31PROC-REPAS TEMOIN**

- Lors d'une remise en T° de plat veuillez respecter la procédure **PROC-REMIS-T°C** et notifier dans l' **ENRb-T°C-SUIVI-REMIST°** les courbes de temps/températures. Classer ce document dans le classeur HACCP prévu à cette effet dans le bureau de l'économat.

- Lors d'un refroidissement de plat veuillez respecter la procédure **PROC-CELLUL-REFROID** et notifier dans l' **ENRa-T°C-SUIVI-REFROID** les courbes de temps/températures. Classer ce document dans le classeur HACCP prévu à cette effet dans le bureau de l'économat.

- Veuillez compléter les enregistrements suivant **ENR-T°C-CF-POSITIVE**, **ENR-T°C-CF-NEGATIVE** et **ENR-T°C-SUIVI-PROD** pour la production et les procédures **ENR-T°C-LIAISON** ; **ENR-T°C-DISTRIB-OFF** et **SELF** pour le suivi des températures lors des transports.

- RISQUES ET MESURES PREVENTIVES

- Veillez à la conformité des températures à tous les stades de la fabrication et de remise en T° des plats en respectant les procédures **N°09**

PROC-CONTROL-T°C-STOCK Afin d'assurer le respect de la chaîne du froid pour les produits périssables en stockage Chambres froides et armoires positives et négatives de production; **N°11 PROC-PRISE-T°C-PROD** pour contrôler la température à chaque étape de la fabrication et **N° 22 PROC-REMIS-T°C** pour le respect de la remise en température d'un plat.

-attention aux contaminations par le matériel et les ustensiles. Respecter les Procédures **PROC-MAINTENAN-MATER** pour la maintenance du matériel; **PROC-PLAN-NETTOYAGE** pour le nettoyage de la cuisine centrale; **PROC-DESINF-SONDE** pour l'entretien et la désinfection des sondes de T°; **PROC-DESINF-RECIP-PROD** pour le nettoyage et la désinfection des matériels de production et la **PROC-PRELEV-SURFACE** pour l'auto-contrôle de la propreté bactériologique des matériels.

- Contamination par l'ouvre boîte ou les couvercles des boîtes de conserves, les poches sous vide. Veuillez respecter les procédures **PROC-DECONDITION°** et **PROC-DECARTONNAGE**

- Attention aux contaminations par les herbes fraîches et les crudités en appliquant la procédure de lavage et de désinfection **N°15 PROC-LAV-DESINF-LEGUM**

- Respecter la procédure de décongélation **N°16 PROC-DECONGELATION**

- Veillez à l'application des procédures de lavage des mains **N°03 PROC-LAVAGE-MAINS** et du protocole d'hygiène du personnel **N°28 PROC-HYGIEN-PERSO**

CLAMS SHOWDER "SOUPE DE PALOURDES"*

Clams showder "soupe de palourdes"*

Famille : ENTREE
Sous-famille : POISSON / ENTREE
Version :

Modifié le 09/05/2016 par VERQUIN.X

Convive :

ADULTE

POUR 100 PORTIONS

1	Marchandise	Quantité	Unité de production
	AIL GRANULE SURG*	0,300	KILO
	BEURRE RI 250GR*	1,000	KILO
	CEBETTE (OIGNON)*	1,000	PIECE
	CELERI BRANCHE*	2,000	KILO
	CREME FLEURETTE U.H.T BRIQUE 1 L*	6,000	LITRE
	OIGNON*	2,000	KILO
	PAIN BIO PAYSAN COUPE 1KG*	1,000	KILO
	PALOURDES COQUILLES*	8,000	KILO
	PDT RONDE BIO CRUE EPLUCHEE*	5,000	KILO
	POIREAU*	1,000	KILO
	ROUX BLANC*	0,700	KILO

	Unitaire	Total
Poids brut	0,270 Kg	27,000 Kg
Unité de mesure	0,250 Kg	25,00 Kg

Diététique :

PROTIDES (Gr)	GLUCIDES (Gr)	LIPIDES (Gr)	CALCIUM (Mg)	VITAMINE (Mg)
17,875	24,911	33,463	125,340	8,790
FER (Mg)	ALCOOL (Gr)	SODIUM (Mg)	MAGNESI (Mg)	SUCRES (Gr)
5,640	0,000	364,152	96,776	2,435
FIBRES (Gr)	ACIDES (Gr)			
2,424	21,920			
KiloCalories	472	KiloJoules	1 974	

Notes :

Bien nettoyer les palourdes sous l'eau froide avec une brosse pour éliminer le sable - cuire les palourdes dans un fond d'eau à couvert pendant environ 10 minutes - Une fois les coques ouvertes les décoquiller et les réserver au frais - garder le jus et le faire refroidir - ces opérations peuvent être réalisées la veille - laver et hacher les légumes grossièrement - couper les pommes de terre en brunoise - Mettre le beurre à fondre et faire revenir les oignons, les blancs de poireaux, l'ail et les branches de céleri - ajouter la brunoise de pommes de terre et mouiller avec le jus de cuisson des palourdes - une fois les pommes de terre cuites il faut épaissir le bouillon - Ajouter la crème et les palourdes et remettre à cuire doucement une 15 de minutes - rectifier l'assaisonnement - Servir bien chaud avec des cebettes émincées et le pain bio en croûtons sur le dessus -

HACCP :

- ENREGISTREMENTS ET NON-CONFORMITES

- En cas de Non-conformité constatée sur un produit ou autre; en sortie de magasin, en production ou en allotissement pour les offices, veuillez en premier lieu avertir la direction et remplir correctement les fiches suivantes **06-ENR-NONCONFORM-MAG**, **07-ENR-NONCONFORM-PROD**, **08-ENR-NONCONFORM-OFF**

- Les plats témoins en analyse sont répertoriés sur un menu vierge à ranger dans le classeur HACCP du bureau à l'économat et en respectant la procédure **31PROC-REPAS TEMOIN**

- Lors d'une remise en T° de plat veuillez respecter la procédure **PROC-REMIS-T°C** et notifier dans l' **ENRb-T°C-SUIVI-REMIST°** les courbes de temps/températures. Classer ce document dans le classeur HACCP prévu à cette effet dans le bureau de l'économat.

- Lors d'un refroidissement de plat veuillez respecter la procédure **PROC-CELLUL-REFROID** et notifier dans l' **ENRa-T°C-SUIVI-REFROID** les courbes de temps/températures. Classer ce document dans le classeur HACCP prévu à cette effet dans le bureau de l'économat.

- Veuillez compléter les enregistrements suivant **ENR-T°C-CF-POSITIVE**; **ENR-T°C-CF-NEGATIVE** et **ENR-T°C-SUIVI-PROD** pour la production et les procédures **ENR-T°C-LIAISON**; **ENR-T°C-DISTRIB-OFF** et **SELF** pour le suivi des températures lors des transports.

- RISQUES ET MESURES PREVENTIVES

- Veuillez à la conformité des températures à tous les stades de la fabrication et de remise en T° des plats en respectant les procédures **N°09 PROC-CONTROL-T°C-STOCK** Afin d'assurer le respect de la chaîne du froid pour les produits périssables en stockage Chambres froides et armoires positives et négatives de production; **N°11 PROC-PRISE-T°C-PROD** pour contrôler la température à chaque étape de la fabrication et **N°22 PROC-REMIS-T°C** pour le respect de la remise en température d'un plat.

- attention aux contaminations par le matériel et les ustensiles. Respecter les Procédures **PROC-MAINTENAN-MATER** pour la maintenace du matériel; **PROC-PLAN-NETTOYAGE** pour le nettoyage de la cuisine centrale; **PROC-DESINF-SONDE** pour l'entretien et la désinfection des sondes de T°; **PROC-DESINF-RECIP-PROD** pour le nettoyage et la désinfection des matériels de production et la **PROC-PRELEV-SURFACE** pour l'auto-contrôle de la propreté bactériologique des matériels.
- Contamination par l'ouvre boîte ou les couvercles des boites de conserves, les poches sous vide. Veuillez respecter les procédures **PROC-DECONDITION°** et **PROC-DECARTONNAGE**
- Attention aux contaminations par les herbes fraîches et les crudités en appliquant la procédure de lavage et de désinfection **N°15 PROC-LAV-DESINF-LEGUM**
- Respecter la procédure de décongélation **N°16 PROC-DECONGELATION**
- Veillez à l'application des procédures de lavage des mains **N°03 PROC-LAVAGE-MAINS** et du protocole d'hygiène du personnel **N°28 PROC-HYGIEN-PERSO**

Convive :

ADULTE

POUR 100 PORTIONS

1	Marchandise	Quantité	Unité de production
	CIBOULETTE*	2,000	PIECE
	CORNICHONS BOCAL 1.6 KG*	0,200	KILO
	FROMAGE BLANC FERMIER BIO*	6,000	KILO

2	Base	Quantité	Unité de production
	KETCHUP TOMATE MAISON*	0,020	LITRE

1	Marchandise	Quantité	Unité de production
	MOUTARDE 1 KG*	0,400	KILO
	OIGNON ROUGE*	3,000	KILO
	OIGNON*	2,000	KILO
	PAIN BURGER BIO 100GR*	200,000	PIECE
	PERSIL FRAIS*	10,000	PIECE
	SALADE LAITUE ICEBERG*	3,000	KILO
	STEACK HACHE BBC 120 GR DE BOEUF 15 % SURG*	24,000	KILO
	TOMATE*	6,000	KILO
	VINAIGRE DE CIDRE 1 LITRE*	2,000	LITRE

	Unitaire	Total
Poids brut	0,672 Kg	67,200 Kg
Unité de mesure	0,640 Kg	64,00 Kg

Diététique :

PROTIDES (Gr)	GLUCIDES (Gr)	LIPIDES (Gr)	CALCIUM (Mg)	VITAMINE (Mg)
67,063	109,108	47,628	221,235	25,403
FER (Mg)	ALCOOL (Gr)	SODIUM (Mg)	MAGNESI (Mg)	SUCRES (Gr)
20,609	0,013	1 636,088	427,979	9,422
FIBRES (Gr)	ACIDES (Gr)			
13,113	18,540			
KiloCalories	1 133	KiloJoules	4 738	

Notes :

Sauce Fromage blanc : mélanger le fromage blanc avec les herbes hachées, le vinaigre de cidre, la moutarde, les oignons hachés et les cornichons hachés - réserver au frais - Laver et couper en rondelles les tomates et les oignons rouges - laver et découper en lanière la salade iceberg - cuire les steak hachés et les ranger dans des gastro avec du bouillon pour qu'ils ne sèchent pas - passer les pains burger au four pour les faire croustiller - les couper en deux - montage du burger: pain, ketchup maison, steak, salade, oignons rouge, tomate, sauce fromage blanc dans couvercle de pain et pain - planter le drapeau américain -

HACCP :
- ENREGISTREMENTS ET NON-CONFORMITES

- En cas de Non-conformité constatée sur un produit ou autre; en sortie de magasin, en production ou en allotissement pour les offices, veuillez en premier lieu avertir la direction et remplir correctement les fiches suivantes **06-ENR-NONCONFORM-MAG**, **07-ENR-NONCONFORM-PROD**, **08-ENR-NONCONFORM-OFF**

- Les plats témoins en analyse sont répertoriés sur un menu vierge à ranger dans le classeur HACCP du bureau à l'économat et en respectant la procédure **31PROC-REPAS TEMOIN**

- Lors d'une remise en T° de plat veuillez respecter la procédure **PROC-REMIS-T°C** et notifier dans l' **ENRb-T°C-SUIVI-REMIST°** les courbes de temps/températures. Classer ce document dans le classeur HACCP prévu à cette effet dans le bureau de l'économat.

- Lors d'un refroidissement de plat veuillez respecter la procédure **PROC-CELLUL-REFROID** et notifier dans l' **ENRa-T°C-SUIVI-REFROID** les courbes de temps/températures. Classer ce document dans le classeur HACCP prévu à cette effet dans le bureau de l'économat.

- Veuillez compléter les enregistrements suivant **ENR-T°C-CF-POSITIVE**; **ENR-T°C-CF-NEGATIVE** et **ENR-T°C-SUIVI-PROD** pour la production et

les procédures **ENR-T°C-LIAISON** ; **ENR-T°C-DISTRIB-OFF** et **SELF** pour le suivi des températures lors des transports.

- RISQUES ET MESURES PREVENTIVES

- Veillez à la conformité des températures à tous les stades de la fabrication et de remise en T° des plats en respectant les procédures **N°09 PROC-CONTROL-T°C-STOCK** Afin d'assurer le respect de la chaîne du froid pour les produits périssables en stockage Chambres froides et armoires positives et négatives de production; **N°11 PROC-PRISE-T°C-PROD** pour contrôler la température à chaque étape de la fabrication et **N°22 PROC-REMIS-T°C** pour le respect de la remise en température d'un plat.
- attention aux contaminations par le matériel et les ustensiles. Respecter les Procédures **PROC-MAINTENAN-MATER** pour la maintenance du matériel; **PROC-PLAN-NETTOYAGE** pour le nettoyage de la cuisine centrale; **PROC-DESINF-SONDE** pour l'entretien et la désinfection des sondes de T°; **PROC-DESINF-RECIP-PROD** pour le nettoyage et la désinfection des matériels de production et la **PROC-PRELEV-SURFACE** pour l'auto-contrôle de la propreté bactériologique des matériels.
- Contamination par l'ouvre boîte ou les couvercles des boites de conserves, les poches sous vide. Veuillez respecter les procédures **PROC-DECONDITION°** et **PROC-DECARTONNAGE**
- Attention aux contaminations par les herbes fraîches et les crudités en appliquant la procédure de lavage et de désinfection **N°15 PROC-LAV-DESINF-LEGUM**
- Respecter la procédure de décongélation **N°16 PROC-DECONGELATION**
- Veillez à l'application des procédures de lavage des mains **N°03 PROC-LAVAGE-MAINS** et du protocole d'hygiène du personnel **N°28 PROC-HYGIEN-PERSO**

MAC'N CHEESE (MACARONI AU FROMAGE)*

Mac'n cheese (macaroni au fromage)*

Modifié le 22/04/2016 par VERQUIN.X

Famille : GARNITURE
Sous-famille : FECULENT
Version :

Convive :

ADULTE

POUR 100 PORTIONS

1	Marchandise	Quantité	Unité de production
	BEURRE RI 250GR*	1,600	KILO
	CHAPELURE BLANCHE 1 KG*	2,000	KILO
	FARINE*	1,600	KILO
	FROMAGE MIMOLETTE JEUNE BIO*	9,000	KILO
	LAIT 1/2 ECREME NATURE CUISINE 10 L*	10,000	LITRE
	MOUTARDE 1 KG*	1,000	KILO
	PAPRIKA*	0,100	KILO
	PATES MACARONI BIO*	8,000	KILO

	Unitaire	Total
Poids brut	0,333 Kg	33,300 Kg
Unité de mesure	0,330 Kg	33,00 Kg

Diététique :

PROTIDES (Gr)	GLUCIDES (Gr)	LIPIDES (Gr)	CALCIUM (Mg)	VITAMINE (Mg)
39,802	85,371	42,161	947,150	5,228
FER (Mg)	ALCOOL (Gr)	SODIUM (Mg)	MAGNESI (Mg)	SUCRES (Gr)
3,802	0,000	1 430,575	132,363	7,317
FIBRES (Gr)	ACIDES (Gr)			
6,781	25,052			
KiloCalories	880	KiloJoules	3 679	

Notes :

Cuire les pâtes dans un grand volume d'eau salé.
Faire une béchamel ou l'on ajoutera le fromage que l'on aura râpé au préalable, la moutarde et les épices.
Ajouter la sauce aux pâtes, bien mélanger et disposer le tout dans un plat graissé.
Soupoudrer le dessus de chapelure et d'un peu de fromage râpé.
Mettre à gratiner une 20 mm à 180°.

HACCP :

- ENREGISTREMENTS ET NON-CONFORMITES

- En cas de Non-conformité constatée sur un produit ou autre; en sortie de magasin, en production ou en allotissement pour les offices, veuillez en premier lieu avertir la direction et remplir correctement les fiches suivantes **06-ENR-NONCONFORM-MAG**, **07-ENR-NONCONFORM-PROD**, **08-ENR-NONCONFORM-OFF**
- Les plats témoins en analyse sont répertoriés sur un menu vierge à ranger dans le classeur HACCP du bureau à l'économat et en respectant la procédure **31PROC-REPAS TEMOIN**
- Lors d'une remise en T° de plat veuillez respecter la procédure **PROC-REMIS-T°C** et notifier dans l' **ENRb-T°C-SUIVI-REMIST°** les courbes de temps/températures. Classer ce document dans le classeur HACCP prévu à cette effet dans le bureau de l'économat.
- Lors d'un refroidissement de plat veuillez respecter la procédure **PROC-CELLUL-REFROID** et notifier dans l' **ENRa-T°C-SUIVI-REFROID** les courbes de temps/températures. Classer ce document dans le classeur HACCP prévu à cette effet dans le bureau de l'économat.
- Veuillez compléter les enregistrements suivant **ENR-T°C-CF-POSITIVE**; **ENR-T°C-CF-NEGATIVE** et **ENR-T°C-SUIVI-PROD** pour la production et les procédures **ENR-T°C-LIAISON**; **ENR-T°C-DISTRIB-OFF** et **SELF** pour le suivi des températures lors des transports.

- RISQUES ET MESURES PREVENTIVES

- Veillez à la conformité des températures à tous les stades de la fabrication et de remise en T° des plats en respectant les procédures **N°09 PROC-CONTROL-T°C-STOCK** Afin d'assurer le respect de la chaîne du froid pour les produits périssables en stockage Chambres froides et armoires positives et négatives de production; **N°11 PROC-PRISE-T°C-PROD** pour contrôler la température à chaque étape de la fabrication et **N°22 PROC-REMIS-T°C** pour le respect de la remise en température d'un plat.
- attention aux contaminations par le matériel et les ustensiles. Respecter les Procédures **PROC-MAINTENAN-MATER** pour la maintenance du matériel; **PROC-PLAN-NETTOYAGE** pour le nettoyage de la cuisine centrale; **PROC-DESINF-SONDE** pour l'entretien et la désinfection des sondes de T°; **PROC-DESINF-RECIP-PROD** pour le nettoyage et la désinfection des matériels de production et la **PROC-PRELEV-SURFACE** pour l'auto-contrôle de la propreté bactériologique des matériels.
- Contamination par l'ouvre boîte ou les couvercles des boites de conserves, les poches sous vide. Veuillez respecter les procédures **PROC-DECONDITION°** et **PROC-DECARTONNAGE**

- Attention aux contaminations par les herbes fraîches et les crudités en appliquant la procédure de lavage et de désinfection **N°15 PROC-LAV-DESINF-LEGUM**
- Respecter la procédure de décongélation **N°16 PROC-DECONGELATION**
- Veillez à l'application des procédures de lavage des mains **N°03 PROC-LAVAGE-MAINS** et du protocole d'hygiène du personnel **N°28 PROC-HYGIEN-PERSO**

PULLED PORK BARBECUE "ÉMIETTÉ DE PORC"*

Pulled pork barbecue "Émietté de porc"*

Famille :

Sous-famille :

Version :

PLAT

PORC

Modifié le 29/04/2016 par VERQUIN.X

Convive :

ADULTE

POUR 100 PORTIONS

1	Marchandise	Quantité	Unité de production
	AIL SEMOULE*	0,100	KILO
	BOUILLON DE VOLAILLE DESHYDRATE 1KG*	0,500	KILO
	CHILI POUDRE*	0,075	KILO
	ÉCHINE DE PORC*	15,000	KILO
	GRAINE DE MOUTARDE*	0,075	KILO
	HUILE DE TOURNESOL*	1,000	LITRE

2	Base	Quantité	Unité de production
	KETCHUP TOMATE MAISON*	3,750	LITRE

1	Marchandise	Quantité	Unité de production
	LAURIER*	0,075	KILO
	MARJOLAINE POUDRE DÉSHYDRATÉ*	0,020	KILO
	OIGNON*	1,500	KILO
	OIGNONS SEMOULE DÉSHYDRATÉ*	0,075	KILO
	PAPRIKA*	0,020	KILO
	SAUCE ANGLAISE WORCHEISTER*	0,450	LITRE
	SUCRE VERGEOISE BRUNE	0,750	KILO
	VINAIGRE DE CIDRE 1 LITRE*	1,000	LITRE

	Unitaire	Total
Poids brut	0,206 Kg	20,600 Kg
Unité de mesure	0,150 Kg	15,00 Kg

Diététique :

PROTIDES (Gr)	GLUCIDES (Gr)	LIPIDES (Gr)	CALCIUM (Mg)	VITAMINE (Mg)
43,478	12,721	48,307	62,412	4,668
FER (Mg)	ALCOOL (Gr)	SODIUM (Mg)	MAGNESI (Mg)	SUCRES (Gr)
3,241	0,009	1 176,164	57,639	10,278
FIBRES (Gr)	ACIDES (Gr)			
1,616	10,290			
KiloCalories	660	KiloJoules	2 757	

Notes :

Le PULLED PORK : Faire revenir les pièces de porc dans l'huile - Ajouter l'oignon ciselé et le faire dorer - Saler et poivrer - Pendant ce temps mélanger tous les autres ingrédients - Verser la marinade sur le rôti - cuire en haute pression technique cuisson de nuit - Une fois cuit effiloche la viande dans le batteur avec la feuille - Mélange la viande avec la marinade de cuisson - maintenir au chaud -

HACCP :

- ENREGISTREMENTS ET NON-CONFORMITES

- En cas de Non-conformité constatée sur un produit ou autre; en sortie de magasin, en production ou en allotissement pour les offices, veuillez en premier lieu avertir la direction et remplir correctement les fiches suivantes 06-ENR-NONCONFORM-MAG, 07-ENR-NONCONFORM-PROD, 08-ENR-NONCONFORM-OFF

- Les plats témoins en analyse sont répertoriés sur un menu vierge à ranger dans le classeur HACCP du bureau à l'économat et en respectant la procédure 31PROC-REPAS TEMOIN

- Lors d'une remise en T° de plat veuillez respecter la procédure PROC-REMIS-T°C et notifier dans l' ENRb-T°C-SUIVI-REMIST° les courbes de temps/températures. Classer ce document dans le classeur HACCP prévu à cette effet dans le bureau de l'économat.

- Lors d'un refroidissement de plat veuillez respecter la procédure PROC-CELLUL-REFROID et notifier dans l' ENRa-T°C-SUIVI-REFROID les courbes de temps/températures. Classer ce document dans le classeur HACCP prévu à cette effet dans le bureau de l'économat.

- Veuillez compléter les enregistrements suivant **ENR-T°C-CF-POSITIVE**; **ENR-T°C-CF-NEGATIVE** et **ENR-T°C-SUIVI-PROD** pour la production et les procédures **ENR-T°C-LIAISON** ;**ENR-T°C-DISTRIB-OFF** et **SELF** pour le suivi des températures lors des transports.

- RISQUES ET MESURES PREVENTIVES

- Veuillez à la conformité des températures à tous les stades de la fabrication et de remise en T° des plats en respectant les procédures **N°09 PROC-CONTROL-T°C-STOCK** Afin d'assurer le respect de la chaîne du froid pour les produits périssables en stockage Chambres froides et armoires positives et négatives de production; **N°11 PROC-PRISE-T°C-PROD** pour contrôler la température à chaque étape de la fabrication et **N°22 PROC-REMIS-T°C** pour le respect de la remise en température d'un plat.
- attention aux contaminations par le matériel et les ustensiles. Respecter les Procédures **PROC-MAINTENAN-MATER** pour la maintenace du matériel; **PROC-PLAN-NETTOYAGE** pour le nettoyage de la cuisine centrale; **PROC-DESINF-SONDE** pour l'entretien et la désinfection des sondes de T°; **PROC-DESINF-RECIP-PROD** pour le nettoyage et la désinfection des matériels de production et la **PROC-PRELEV-SURFACE** pour l'auto-contrôle de la propreté bactériologique des matériels.
- Contamination par l'ouvre boîte ou les couvercles des boites de conserves, les poches sous vide. Veuillez respecter les procédures **PROC-DECONDITION°** et **PROC-DECARTONNAGE**
- Attention aux contaminations par les herbes fraîches et les cruditées en appliquant la procédure de lavage et de désinfection **N°15 PROC-LAV-DESINF-LEGUM**
- Respecter la procédure de décongélation **N°16 PROC-DECONGELATION**
- Veuillez à l'application des procédures de lavage des mains **N°03 PROC-LAVAGE-MAINS** et du protocole d'hygiène du personnel **N°28 PROC-HYGIEN-PERSO**

THANKSGIVING TURKEY "DINDE THANKSGIVING"*

Thanksgiving turkey "dinde thanksgiving"*

Famille :

PLAT

Sous-famille :

DINDE / DINDONNEAU

Version :

0

Modifié le 09/05/2016 par VERQUIN.X

Convive :

ADULTE

POUR 100 PORTIONS

1	Marchandise	Quantité	Unité de production
	AIL GRANULE SURG*	0,100	KILO
	AIRELLES*	1,000	KILO
	BEURRE RI 250GR*	0,500	KILO
	CAROTTE CRUE BIO*	1,000	KILO
	CELERI TETE*	1,000	KILO
	ESCALOPE DE DINDE 80G*	100,000	PIECE
	HACHIS PORC ET VEAU*	2,000	KILO
	JUS DE POULET 750 GR*	0,500	KILO
	LAIT 1/2 ECREME NATURE CUISINE 10 L*	1,500	LITRE
	LARDONS DES FUMES S/CARTILAGE*	1,000	KILO
	LAURIER*	0,050	KILO
	MAIS DOUX - BTE 3/1*	1,000	KILO
	OEUF LIQUIDE ENTIER*	2,000	LITRE
	OIGNON*	1,000	KILO
	PAIN SANDWICH EXTRA LARGE NATURE 28 TR*	38,000	TRANCHE
	PAPRIKA*	0,100	KILO
	PERSIL PLAT*	3,000	PIECE
	POMME BIO REINETTE 65/70*	1,000	KILO
	THYM MONDE SECHE 220 GR*	0,050	KILO

	Unitaire	Total
Poids brut	0,237 Kg	23,700 Kg
Unité de mesure	0,200 Kg	20,00 Kg

Diététique :

PROTIDES (Gr)	GLUCIDES (Gr)	LIPIDES (Gr)	CALCIUM (Mg)	VITAMINE (Mg)
6,243	13,544	9,815	67,161	11,168
FER (Mg)	ALCOOL (Gr)	SODIUM (Mg)	MAGNESI (Mg)	SUCRES (Gr)
1,059	0,000	301,510	17,403	4,231
FIBRES (Gr)	ACIDES (Gr)			
1,807	4,357			
KiloCalories	167	KiloJoules	700	

Notes :

Le jour même : Cuire les escalopes de dinde en sauteuse dans le beurre - mettre sur le côté en maintenant au chaud.
La veille : Laver et éplucher les fruits et les légumes et les couper en petite brunoise au robot coupe - Laver et hacher le persil plat - Faire tremper le pain coupé en morceaux dans le lait chaud - Faire revenir les lardons en sauteuse et y ajouter la brunoise de fruits/légumes, saler puis cuire à feu vif durant 5mn - Dans le batteur disposer le pain, la viande hachée, les légumes sautées, les oeufs, le persil haché et le maïs - Pétrissez le tout et ajouter l'assaisonnement et les épices - Déposer +- 2.5KG de farce dans les bacs gastro 65 et mettre à cuire au four à 110° entre 4 et 5 heures - Une fois cuit appliquer la procédure de refroidissement - Trancher à froid avant la remise en T° pour poser l'escalope par dessus -
 Pour la sauce: Faire un jus de poulet auquel on ajoutera la marmelade de cranberries - réduire la sauce et y ajouter un peu de crème en fin de cuisson - rectifiez l'assaisonnement et maintenir au chaud.

HACCP :**- ENREGISTREMENTS ET NON-CONFORMITES**

- En cas de Non-conformité constatée sur un produit ou autre; en sortie de magasin, en production ou en allotissement pour les offices, veuillez en premier lieu avertir la direction et remplir correctement les fiches suivantes **06-ENR-NONCONFORM-MAG, 07-ENR-NONCONFORM-PROD, 08-ENR-NONCONFORM-OFF**

- Les plats témoins en analyse sont répertoriés sur un menu vierge à ranger dans le classeur HACCP du bureau à l'économat et en respectant la procédure **31PROC-REPAS TEMOIN**

- Lors d'une remise en T° de plat veuillez respecter la procédure **PROC-REMIS-T°C** et notifier dans l' **ENRb-T°C-SUIVI-REMIST°** les courbes de temps/températures. Classer ce document dans le classeur HACCP prévu à cette effet dans le bureau de l'économat.
- Lors d'un refroidissement de plat veuillez respecter la procédure **PROC-CELLUL-REFROID** et notifier dans l' **ENRa-T°C-SUIVI-REFROID** les courbes de temps/températures. Classer ce document dans le classeur HACCP prévu à cette effet dans le bureau de l'économat.
- Veuillez compléter les enregistrements suivant **ENR-T°C-CF-POSITIVE**; **ENR-T°C-CF-NEGATIVE** et **ENR-T°C-SUIVI-PROD** pour la production et les procédures **ENR-T°C-LIAISON** ; **ENR-T°C-DISTRIB-OFF** et **SELF** pour le suivi des températures lors des transports.

- RISQUES ET MESURES PREVENTIVES

- Veuillez à la conformité des températures à tous les stades de la fabrication et de remise en T° des plats en respectant les procédures **N°09 PROC-CONTROL-T°C-STOCK** Afin d'assurer le respect de la chaîne du froid pour les produits périssables en stockage Chambres froides et armoires positives et négatives de production; **N°11 PROC-PRISE-T°C-PROD** pour contrôler la température à chaque étape de la fabrication et **N°22 PROC-REMIS-T°C** pour le respect de la remise en température d'un plat.
- attention aux contaminations par le matériel et les ustensiles. Respecter les Procédures **PROC-MAINTENAN-MATER** pour la maintenace du matériel; **PROC-PLAN-NETTOYAGE** pour le nettoyage de la cuisine centrale; **PROC-DESINF-SONDE** pour l'entretien et la désinfection des sondes de T°; **PROC-DESINF-RECIP-PROD** pour le nettoyage et la désinfection des matériels de production et la **PROC-PRELEV-SURFACE** pour l'auto-contrôle de la propreté bactériologique des matériels.
- Contamination par l'ouvre boîte ou les couvercles des boites de conserves, les poches sous vide. Veuillez respecter les procédures **PROC-DECONDITION°** et **PROC-DECARTONNAGE**
- Attention aux contaminations par les herbes fraîches et les crudités en appliquant la procédure de lavage et de désinfection **N°15 PROC-LAV-DESINF-LEGUM**
- Respecter la procédure de décongélation **N°16 PROC-DECONGELATION**
- Veuillez à l'application des procédures de lavage des mains **N°03 PROC-LAVAGE-MAINS** et du protocole d'hygiène du personnel **N°28 PROC-HYGIEN-PERSO**

TROPICAL CARROT CAKE COCONUT CREAM CHEESE*

Tropical carrot cake coconut cream cheese*

Famille : DESSERT
Sous-famille : PATISSERIE MAISON
Version :

Modifié le 09/05/2016 par VERQUIN.X

Convive :

ADULTE

POUR 100 PORTIONS

1	Marchandise	Quantité	Unité de production
	BEURRE RI 250GR*	0,600	KILO
	BICARBONAT DE SOUDE*	0,070	KILO
	CANNELLE MOULUE*	0,070	KILO
	CAROTTE CRUE BIO*	2,400	KILO
	COMPOTE DE POMMES - BTE 5/1*	1,800	KILO
	FARINE*	2,100	KILO
	FROMAGE PHILADELPHIA*	1,400	KILO
	GINGEMBRE MOULU*	0,070	KILO
	HUILE DE TOURNESOL*	1,800	LITRE
	LEVURE CHIMIQUE 11 GR*	0,132	KILO
	MUSCADE POUDRE*	0,070	KILO
	NOIX DE COCO RAPEE 1 KG*	0,500	KILO
	OEUF LIQUIDE ENTIER*	1,200	LITRE
	SEL FIN*	0,030	KILO
	SUCRE CASSONNADE*	1,600	KILO
	SUCRE GLACE*	3,600	KILO
	VANILLE LIQUIDE*	0,090	LITRE

	Unitaire	Total
Poids brut	0,175 Kg	17,500 Kg
Unité de mesure	0,150 Kg	15,00 Kg

Diététique :

PROTIDES (Gr)	GLUCIDES (Gr)	LIPIDES (Gr)	CALCIUM (Mg)	VITAMINE (Mg)
5,245	72,760	29,315	36,245	2,817
FER (Mg)	ALCOOL (Gr)	SODIUM (Mg)	MAGNESI (Mg)	SUCRES (Gr)
1,200	0,002	246,957	18,176	54,290
FIBRES (Gr)	ACIDES (Gr)			
1,676	7,556			
KiloCalories	576	KiloJoules	2 407	

Notes :

Laver et râper les carottes.

Mélanger la farine, la levure, le bicarbonate de soude, le sel et les épices. Blanchir les oeufs avec le sucre, puis ajouter l'huile, la vanille, la compote de pommes. Incorporer ce mélange humide au mélange farine, ajouter les carottes, puis verser la préparation dans des gastro préalablement beurrés et farinés. Cuisson au four pendant 30 à 40 minutes à 180°. Insérer une pointe de couteau au centre du gâteau pour vérifier la cuisson. A démouler tiède sur une grille.

Préparer le "frosting au cream cheese". Fouetter au batteur le beurre pommade, puis ajoute le fromage nature (les deux doivent être à la même température sinon il y aura des grumeaux). Ajouter ensuite la vanille puis le sucre glace en plusieurs fois. Étaler maintenant le glaçage d'abord à la poche puis lisser avec une spatule sur un gâteau bien refroidi.

HACCP :

- ENREGISTREMENTS ET NON-CONFORMITES

- En cas de Non-conformité constatée sur un produit ou autre; en sortie de magasin, en production ou en allotissement pour les offices, veuillez

en premier lieu avertir la direction et remplir correctement les fiches suivantes 06-ENR-NONCONFORM-MAG, 07-ENR-NONCONFORM-PROD, 08-ENR-NONCONFORM-OFF

- Les plats témoins en analyse sont répertoriés sur un menu vierge à ranger dans le classeur HACCP du bureau à l'économat et en respectant la procédure 31PROC-REPAS TEMOIN
- Lors d'une remise en T° de plat veuillez respecter la procédure PROC-REMIS-T°C et notifier dans l' ENRb-T°C-SUIVI-REMIST° les courbes de temps/températures. Classer ce document dans le classeur HACCP prévu à cette effet dans le bureau de l'économat.
- Lors d'un refroidissement de plat veuillez respecter la procédure PROC-CELLUL-REFROID et notifier dans l' ENRa-T°C-SUIVI-REFROID les courbes de temps/températures. Classer ce document dans le classeur HACCP prévu à cette effet dans le bureau de l'économat.
- Veuillez compléter les enregistrements suivant ENR-T°C-CF-POSITIVE; ENR-T°C-CF-NEGATIVE et ENR-T°C-SUIVI-PROD pour la production et les procédures ENR-T°C-LIAISON ;ENR-T°C-DISTRIB-OFF et SELF pour le suivi des températures lors des transports.

- RISQUES ET MESURES PREVENTIVES

- Veillez à la conformité des températures à tous les stades de la fabrication et de remise en T° des plats en respectant les procédures N°09 PROC-CONTROL-T°C-STOCK Afin d'assurer le respect de la chaîne du froid pour les produits périssables en stockage Chambres froides et armoires positives et négatives de production; N°11 PROC-PRISE-T°C-PROD pour contrôler la température à chaque étape de la fabrication et N° 22 PROC-REMIS-T°C pour le respect de la remise en température d'un plat.
- attention aux contaminations par le matériel et les ustensiles. Respecter les Procédures PROC-MAINTENAN-MATER pour la maintenace du matériel; PROC-PLAN-NETTOYAGE pour le nettoyage de la cuisine centrale; PROC-DESINF-SONDE pour l'entretien et la désinfection des sondes de T°; PROC-DESINF-RECIP-PROD pour le nettoyage et la désinfection des matériels de production et la PROC-PRELEV-SURFACE pour l'auto-contrôle de la propreté bactériologique des matériels.
- Contamination par l'ouvre boîte ou les couvercles des boites de conserves, les poches sous vide. Veuillez respecter les procédures PROC-DECONDITION° et PROC-DECARTONNAGE
- Attention aux contaminations par les herbes fraîches et les crudités en appliquant la procédure de lavage et de désinfection N°15 PROC-LAV-DESINF-LEGUM
- Respecter la procédure de décongélation N°16 PROC-DECONGELATION
- Veillez à l'application des procédures de lavage des mains N°03 PROC-LAVAGE-MAINS et du protocole d'hygiène du personnel N°28 PROC-HYGIEN-PERSO

SOUTHERN STRAWBERRY SALAD "SALADE AUX

Southern strawberry salad "salade aux fraises du sud"

Famille :

ENTREE

Sous-famille :

CRUDITES

Version :

Modifié le 22/04/2016 par VERQUIN.X

Convive :

ADULTE

POUR 100 PORTIONS

1	Marchandise	Quantité	Unité de production
	AIL SEMOULE*	0,050	KILO
	AMANDES EFFILEES*	0,300	KILO
	BEURRE RI 250GR*	0,200	KILO
	FRAISE*	1,000	KILO
	FROMAGE BLOC PARMESAN*	1,000	KILO
	GRAINE DE SESAMES*	0,300	KILO
	HUILE DE NOISETTE	0,300	LITRE
	HUILE DE TOURNESOL*	1,000	LITRE
	JEUNE POUSSE EPINARD*	1,000	KILO
	NOUILLE CHINOISE*	0,800	KILO
	PAPRIKA*	0,050	KILO
	SALADE LAITUE ICEBERG*	3,000	KILO
	SUCRE CASSONADE*	0,500	KILO
	VINAIGRE DE VIN 1 L	0,500	LITRE

	Unitaire	Total
Poids brut	0,100 Kg	10,000 Kg
Unité de mesure	0,100 Kg	10,00 Kg

Diététique :

PROTIDES (Gr)	GLUCIDES (Gr)	LIPIDES (Gr)	CALCIUM (Mg)	VITAMINE (Mg)
6,334	12,404	20,384	185,575	10,533
FER (Mg)	ALCOOL (Gr)	SODIUM (Mg)	MAGNESI (Mg)	SUCRES (Gr)
1,607	0,003	122,606	38,569	6,180
FIBRES (Gr)	ACIDES (Gr)			
1,892	4,586			
KiloCalories	258	KiloJoules	1 080	

Notes :

Préchauffer le four à 200° - Mixer les nouilles chinoises avec les amandes et les graines de sésame - Ajouter le beurre fondu à ce mélange et mettre au four pour colorer pendant 10 mn (remuer de temps en temps) - laisser refroidir ce mélange sur le côté - Laver et essorer la salade iceberg et les pousses d'épinards en respectant les procédures de désinfection - Laver et essuyer les fraises, les équeuter et les émincer - La vinaigrette: Dissoudre le sucre dans le vinaigre - monter la vinaigrette en intégrant l'huile de tournesol, l'huile de noisette, le sel, le paprika et l'ail semoule - Mélanger la vinaigrette avec la salade iceberg, les pousses d'épinard et les fraises et saupoudrer le mélange grillé sur le dessus avant de servir -

HACCP :

- ENREGISTREMENTS ET NON-CONFORMITES

- En cas de Non-conformité constatée sur un produit ou autre; en sortie de magasin, en production ou en allotissement pour les offices, veuillez en premier lieu avertir la direction et remplir correctement les fiches suivantes 06-ENR-NONCONFORM-MAG, 07-ENR-NONCONFORM-PROD, 08-ENR-NONCONFORM-OFF

- Les plats témoins en analyse sont répertoriés sur un menu vierge à ranger dans le classeur HACCP du bureau à l'économat et en respectant la procédure 31PROC-REPAS TEMOIN

- Lors d'une remise en T° de plat veuillez respecter la procédure PROC-REMIS-T°C et notifier dans l' ENRb-T°C-SUIVI-REMIST° les courbes de temps/températures. Classer ce document dans le classeur HACCP prévu à cette effet dans le bureau de l'économat.

- Lors d'un refroidissement de plat veuillez respecter la procédure PROC-CELLUL-REFROID et notifier dans l' ENRa-T°C-SUIVI-REFROID les courbes de temps/températures. Classer ce document dans le classeur HACCP prévu à cette effet dans le bureau de l'économat.

- Veuillez compléter les enregistrements suivant ENR-T°C-CF-POSITIVE; ENR-T°C-CF-NEGATIVE et ENR-T°C-SUIVI-PROD pour la production et les procédures ENR-T°C-LIAISON ;ENR-T°C-DISTRIB-OFF et SELF pour le suivi des températures lors des transports.

- RISQUES ET MESURES PREVENTIVES

- Veillez à la conformité des températures à tous les stades de la fabrication et de remise en T° des plats en respectant les procédures N°09

PROC-CONTROL-T°C-STOCK Afin d'assurer le respect de la chaîne du froid pour les produits périssables en stockage Chambres froides et armoires positives et négatives de production; **N°11 PROC-PRISE-T°C-PROD** pour contrôler la température à chaque étape de la fabrication et **N° 22 PROC-REMIS-T°C** pour le respect de la remise en température d'un plat.

-attention aux contaminations par le matériel et les ustensiles. Respecter les Procédures **PROC-MAINTENAN-MATER** pour la maintenance du matériel; **PROC-PLAN-NETTOYAGE** pour le nettoyage de la cuisine centrale; **PROC-DESINF-SONDE** pour l'entretien et la désinfection des sondes de T°; **PROC-DESINF-RECIP-PROD** pour le nettoyage et la désinfection des matériels de production et la **PROC-PRELEV-SURFACE** pour l'auto-contrôle de la propreté bactériologique des matériels.

- Contamination par l'ouvre boîte ou les couvercles des boîtes de conserves, les poches sous vide. Veuillez respecter les procédures **PROC-DECONDITION°** et **PROC-DECARTONNAGE**

- Attention aux contaminations par les herbes fraîches et les crudités en appliquant la procédure de lavage et de désinfection **N°15 PROC-LAV-DESINF-LEGUM**

- Respecter la procédure de décongélation **N°16 PROC-DECONGELATION**

- Veillez à l'application des procédures de lavage des mains **N°03 PROC-LAVAGE-MAINS** et du protocole d'hygiène du personnel **N°28 PROC-HYGIEN-PERSO**

JELLY FRUIT ON ORGANIC CINAMON APPLE*

Jelly fruit on organic cinamon apple*

Famille : DESSERT
Sous-famille : FRUIT CUIT
Version :

Modifié le 09/05/2016 par VERQUIN.X

Convive :

ADULTE

POUR 100 PORTIONS

1	Marchandise	Quantité	Unité de production
	BEURRE RI 250GR*	0,500	KILO
	CANNELLE MOULUE*	0,050	KILO
	CITRON*	0,500	KILO
	COLORANT ROUGE 1L*	0,020	LITRE
	GELATINE POUDRE*	0,036	KILO
	GINGEMBRE MOULU*	0,050	KILO
	JUS DE POMME 1L*	2,000	LITRE
	POMME BIO GOLDEN 70/75*	8,000	KILO
	RAISIN SEC 1 KG*	0,500	KILO
	SUCRE VERGOISE 1 KG*	1,000	KILO

	Unitaire	Total
Poids brut	0,127 Kg	12,700 Kg
Unité de mesure	0,120 Kg	12,00 Kg

Diététique :

PROTIDES (Gr)	GLUCIDES (Gr)	LIPIDES (Gr)	CALCIUM (Mg)	VITAMINE (Mg)
0,960	24,771	4,466	20,526	13,054
FER (Mg)	ALCOOL (Gr)	SODIUM (Mg)	MAGNESI (Mg)	SUCRES (Gr)
0,615	0,000	8,085	12,320	23,989
FIBRES (Gr)	ACIDES (Gr)			
2,123	2,820			
KiloCalories	143	KiloJoules	598	

Notes :

Eplucher les pommes et les détailler en brunoise avec la machine robot coupe - Mettre à fondre le beurre et y mettre la cannelle, le sucre et les raisins secs - Ajouter ensuite les pommes avec un peu d'eau et laisser confire une quinzaine de minutes (on doit avoir des pommes fondantes mais pas en purée) - Mettre à refroidir - Pour la gelée de fruits; faire chauffer une partie du jus de pomme pour y faire fondre la gélatine en poudre - mélanger la gélatine au reste de jus de pomme, y ajouter le colorant et verser sur les pommes confites refroidies (il faut tasser un peu le confit pour que la répartition de la gelée soit uniforme) - faire prendre en chambre froide - A faire dans des plaques gastro 65 pour les maternelles et en individuel pour les primaires et les adultes -

HACCP :

- ENREGISTREMENTS ET NON-CONFORMITES

- En cas de Non-conformité constatée sur un produit ou autre; en sortie de magasin, en production ou en allotissement pour les offices, veuillez en premier lieu avvertir la direction et remplir correctement les fiches suivantes **06-ENR-NONCONFORM-MAG**, **07-ENR-NONCONFORM-PROD**, **08-ENR-NONCONFORM-OFF**
- Les plats témoins en analyse sont répertoriés sur un menu vierge à ranger dans le classeur HACCP du bureau à l'économat et en respectant la procédure **31PROC-REPAS TEMOIN**
- Lors d'une remise en T° de plat veuillez respecter la procédure **PROC-REMIS-T°C** et notifier dans l' **ENRb-T°C-SUIVI-REMIST°** les courbes de temps/températures. Classer ce document dans le classeur HACCP prévu à cette effet dans le bureau de l'économat.
- Lors d'un refroidissement de plat veuillez respecter la procédure **PROC-CELLUL-REFROID** et notifier dans l' **ENRa-T°C-SUIVI-REFROID** les courbes de temps/températures. Classer ce document dans le classeur HACCP prévu à cette effet dans le bureau de l'économat.
- Veuillez compléter les enregistrements suivant **ENR-T°C-CF-POSITIVE**; **ENR-T°C-CF-NEGATIVE** et **ENR-T°C-SUIVI-PROD** pour la production et les procédures **ENR-T°C-LIAISON**; **ENR-T°C-DISTRIB-OFF** et **SELF** pour le suivi des températures lors des transports.

- RISQUES ET MESURES PREVENTIVES

- Veillez à la conformité des températures à tous les stades de la fabrication et de remise en T° des plats en respectant les procédures **N°09 PROC-CONTROL-T°C-STOCK** Afin d'assurer le respect de la chaîne du froid pour les produits périssables en stockage Chambres froides et armoires positives et négatives de production; **N°11 PROC-PRISE-T°C-PROD** pour contrôler la température à chaque étape de la fabrication et **N°22 PROC-REMIS-T°C** pour le respect de la remise en température d'un plat.
- attention aux contaminations par le matériel et les ustensiles. Respecter les Procédures **PROC-MAINTENAN-MATER** pour la maintenance du

matériel; **PROC-PLAN-NETTOYAGE** pour le nettoyage de la cuisine centrale; **PROC-DESINF-SONDE** pour l'entretien et la désinfection des sondes de T°; **PROC-DESINF-RECIP-PROD** pour le nettoyage et la désinfection des matériels de production et la **PROC-PRELEV-SURFACE** pour l'auto-contrôle de la propreté bactériologique des matériels.

- Contamination par l'ouvre boîte ou les couvercles des boites de conserves, les poches sous vide. Veuillez respecter les procédures **PROC-DECONDITION°** et **PROC-DECARTONNAGE**
- Attention aux contaminations par les herbes fraîches et les crudités en appliquant la procédure de lavage et de désinfection **N°15 PROC-LAV-DESINF-LEGUM**
- Respecter la procédure de décongélation **N°16 PROC-DECONGELATION**
- Veillez à l'application des procédures de lavage des mains **N°03 PROC-LAVAGE-MAINS** et du protocole d'hygiène du personnel **N°28 PROC-HYGIEN-PERSO**

CHEESE CAKE MAISON*

Cheese cake*

Famille : DESSERT
Sous-famille : PATISSERIE MAISON
Version :

Modifié le 22/04/2016 par VERQUIN.X

Convive :

ADULTE

POUR 100 PORTIONS

1	Marchandise	Quantité	Unité de production
	BEURRE RI 250GR*	0,800	KILO
	BISCUIT SPECULOOS PQT *	1,000	KILO
	FARINE*	1,000	KILO
	FROMAGE BLANC FERMIER BIO*	7,000	KILO
	OEUF BLANC LIQUIDE*	2,500	LITRE
	OEUF JAUNE LIQUIDE*	2,500	LITRE
	SUCRE SEMOULE*	2,300	KILO

	Unitaire	Total
Poids brut	0,000 Kg	0,000 Kg
Unité de mesure	0,120 Kg	12,00 Kg

Diététique :

PROTIDES (Gr)	GLUCIDES (Gr)	LIPIDES (Gr)	CALCIUM (Mg)	VITAMINE (Mg)
10,115	39,622	16,570	110,866	0,000
FER (Mg)	ALCOOL (Gr)	SODIUM (Mg)	MAGNESI (Mg)	SUCRES (Gr)
1,612	0,000	43,539	11,032	25,518
FIBRES (Gr)	ACIDES (Gr)			
0,390	7,719			
KiloCalories	348	KiloJoules	1 455	

Notes :

pour environ 30 gastro H65 effectif complet en temps scolaire - Recette: (pour le pâtissier si il a oublié)

- BLANCHIR LE JAUNE D'OEUF AVEC LE SUCRE - AJOUTER LA FARINE POUR OBTENIR UNE PÂTE LISSE - AJOUTER LE FROMAGE BLANC - MONTER LES BLANCS D'OEUF EN NEIGE FERME ET AJOUTER A L'APPAREIL - DANS LE FOND DES GASTROS AJOUTER LES SPECULOOS EMMIETTES ARROSES DE BEURRE FONDU - CUIRE DANS FOUR A 180° - VERIFICATION DE LA CUISSON AVEC LA POINTE DU COUTEAU - LE CHEF

HACCP :

- ENREGISTREMENTS ET NON-CONFORMITES

- En cas de Non-conformité constatée sur un produit ou autre; en sortie de magasin, en production ou en allotissement pour les offices, veuillez en premier lieu avertir la direction et remplir correctement les fiches suivantes **06-ENR-NONCONFORM-MAG**, **07-ENR-NONCONFORM-PROD**, **08-ENR-NONCONFORM-OFF**

- Les plats témoins en analyse sont répertoriés sur un menu vierge à ranger dans le classeur HACCP du bureau à l'économat et en respectant la procédure **31PROC-REPAS TEMOIN**

- Lors d'une remise en T° de plat veuillez respecter la procédure **PROC-REMIS-T°C** et notifier dans l' **ENRb-T°C-SUIVI-REMIST°** les courbes de temps/températures. Classer ce document dans le classeur HACCP prévu à cette effet dans le bureau de l'économat.

- Lors d'un refroidissement de plat veuillez respecter la procédure **PROC-CELLUL-REFROID** et notifier dans l' **ENRa-T°C-SUIVI-REFROID** les courbes de temps/températures. Classer ce document dans le classeur HACCP prévu à cette effet dans le bureau de l'économat.

- Veuillez compléter les enregistrements suivant **ENR-T°C-CF-POSITIVE**; **ENR-T°C-CF-NEGATIVE** et **ENR-T°C-SUIVI-PROD** pour la production et les procédures **ENR-T°C-LIAISON**; **ENR-T°C-DISTRIB-OFF** et **SELF** pour le suivi des températures lors des transports.

- RISQUES ET MESURES PREVENTIVES

- Veuillez à la conformité des températures à tous les stades de la fabrication et de remise en T° des plats en respectant les procédures **N°09 PROC-CONTROL-T°C-STOCK** Afin d'assurer le respect de la chaîne du froid pour les produits périssables en stockage Chambres froides et armoires positives et négatives de production; **N°11 PROC-PRISE-T°C-PROD** pour contrôler la température à chaque étape de la fabrication et **N°22 PROC-REMIS-T°C** pour le respect de la remise en température d'un plat.

-attention aux contaminations par le matériel et les ustensiles. Respecter les Procédures **PROC-MAINTENAN-MATER** pour la maintenance du matériel; **PROC-PLAN-NETTOYAGE** pour le nettoyage de la cuisine centrale; **PROC-DESINF-SONDE** pour l'entretien et la désinfection des sondes de T°; **PROC-DESINF-RECIP-PROD** pour le nettoyage et la désinfection des matériels de production et la **PROC-PRELEV-SURFACE** pour l'auto-contrôle de la propreté bactériologique des matériels.

- Contamination par l'ouvre boîte ou les couvercles des boites de conserves, les poches sous vide. Veuillez respecter les procédures **PROC-DECONDITION°** et **PROC-DECARTONNAGE**

- Attention aux contaminations par les herbes fraîches et les crudités en appliquant la procédure de lavage et de désinfection **N°15 PROC-LAV-DESINF-LEGUM**
- Respecter la procédure de décongélation **N°16 PROC-DECONGELATION**
- Veillez à l'application des procédures de lavage des mains **N°03 PROC-LAVAGE-MAINS** et du protocole d'hygiène du personnel **N°28 PROC-HYGIEN-PERSO**

SMOOTHIE FRAISE

Smoothie fraise

Famille : DESSERT
Sous-famille : FRUIT CRU
Version :

Modifié le 09/05/2016 par VERQUIN.X

Convive :

ADULTE

POUR 100 PORTIONS

1	Marchandise	Quantité	Unité de production
	EAU POUR LA CUISINE	2,000	LITRE
	FRAISE*	2,000	KILO
	JUS D'ORANGE 1 L*	1,000	LITRE
	LAIT CONCENTRE SUCRE 379GR	1,516	KILO
	PULCO CITRON VERT*	0,800	LITRE
	SUCRE VANILLE 80G*	8,000	SACHET

	Unitaire	Total
Poids brut	0,080 Kg	8,000 Kg
Unité de mesure	0,070 Kg	7,00 Kg

Diététique :

PROTIDES (Gr)	GLUCIDES (Gr)	LIPIDES (Gr)	CALCIUM (Mg)	VITAMINE (Mg)
1,410	16,484	1,361	54,071	18,404
FER (Mg)	SODIUM (Mg)	MAGNESI (Mg)	SUCRES (Gr)	FIBRES (Gr)
0,204	16,441	8,736	16,294	0,629
ACIDES (Gr)				
0,814				
KiloCalories	84	KiloJoules	350	

Notes :

Nettoyer les fraises et les mettre en congélation. Mixer les fraises dans le blender en y ajoutant tous les éléments du bon d'économat. Servir au self au fur et à mesure. Pour les maternelles et les personnes âgées faire un yaourt aux fraises fraîches.

HACCP :

- ENREGISTREMENTS ET NON-CONFORMITES

- En cas de Non-conformité constatée sur un produit ou autre; en sortie de magasin, en production ou en allotissement pour les offices, veuillez en premier lieu avertir la direction et remplir correctement les fiches suivantes **06-ENR-NONCONFORM-MAG**, **07-ENR-NONCONFORM-PROD**, **08-ENR-NONCONFORM-OFF**
- Les plats témoins en analyse sont répertoriés sur un menu vierge à ranger dans le classeur HACCP du bureau à l'économat et en respectant la procédure **31PROC-REPAS TEMOIN**
- Lors d'une remise en T° de plat veuillez respecter la procédure **PROC-REMIS-T°C** et notifier dans l' **ENRb-T°C-SUIVI-REMIST°** les courbes de temps/températures. Classer ce document dans le classeur HACCP prévu à cette effet dans le bureau de l'économat.
- Lors d'un refroidissement de plat veuillez respecter la procédure **PROC-CELLUL-REFROID** et notifier dans l' **ENRa-T°C-SUIVI-REFROID** les courbes de temps/températures. Classer ce document dans le classeur HACCP prévu à cette effet dans le bureau de l'économat.
- Veuillez compléter les enregistrements suivant **ENR-T°C-CF-POSITIVE**; **ENR-T°C-CF-NEGATIVE** et **ENR-T°C-SUIVI-PROD** pour la production et les procédures **ENR-T°C-LIAISON**; **ENR-T°C-DISTRIB-OFF** et **SELF** pour le suivi des températures lors des transports.

- RISQUES ET MESURES PREVENTIVES

- Veillez à la conformité des températures à tous les stades de la fabrication et de remise en T° des plats en respectant les procédures **N°09 PROC-CONTROL-T°C-STOCK** Afin d'assurer le respect de la chaîne du froid pour les produits périssables en stockage Chambres froides et armoires positives et négatives de production; **N°11 PROC-PRISE-T°C-PROD** pour contrôler la température à chaque étape de la fabrication et **N°22 PROC-REMIS-T°C** pour le respect de la remise en température d'un plat.
- attention aux contaminations par le matériel et les ustensiles. Respecter les Procédures **PROC-MAINTENAN-MATER** pour la maintenance du matériel; **PROC-PLAN-NETTOYAGE** pour le nettoyage de la cuisine centrale; **PROC-DESINF-SONDE** pour l'entretien et la désinfection des sondes de T°; **PROC-DESINF-RECIP-PROD** pour le nettoyage et la désinfection des matériels de production et la **PROC-PRELEV-SURFACE** pour l'auto-contrôle de la propreté bactériologique des matériels.
- Contamination par l'ouvre boîte ou les couvercles des boites de conserves, les poches sous vide. Veuillez respecter les procédures **PROC-DECONDITION°** et **PROC-DECARTONNAGE**
- Attention aux contaminations par les herbes fraîches et les crudités en appliquant la procédure de lavage et de désinfection **N°15 PROC-LAV-DESINF-LEGUM**
- Respecter la procédure de décongélation **N°16 PROC-DECONGELATION**
- Veillez à l'application des procédures de lavage des mains **N°03 PROC-LAVAGE-MAINS** et du protocole d'hygiène du personnel **N°28 PROC-HYGIEN-PERSO**