

SALADE CAESAR*

Salade caesar*

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
	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 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**