

**JAMBALAYA FROM LOUISIANA\***

Jambalaya from Louisiana\*

Famille :

PLAT

Sous-famille :

PLAT COMPOSÉ

Version :

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
<b>Poids brut</b>	0,444 Kg	44,400 Kg
<b>Unité de mesure</b>	0,300 Kg	30,00 Kg

**Diététique :**

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

- 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 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**