

**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 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**