

LASAGNES FRAICHES AU SAUMON ET AUX

Lasagnes fraiches au saumon et aux épinards*

Famille : PLAT
Sous-famille : PLAT COMPOSÉ
Version : xv inco

Modifié le 06/12/2016 par VERQUIN.X

Convive :
PRIMAIRE

POUR 100 PORTIONS

Marchandise	Quantité	Unité de production
CREME FLEURETTE U.H.T BRIQUE 1 L*	1,200	LITRE
CUBE DE SAUMON SURG*	2,400	KILO
EPINARD BRANCHE PALET SURG*	4,000	KILO
FARINE*	0,440	KILO
FROMAGE EMMENTHAL RAPE 1 KG 45% MG*	2,000	KILO
LAIT 1/2 ECREME NATURE CUISINE 10 L*	4,800	LITRE
PATE LASAGNE*	3,000	KILO
SAUMON FUME*	1,600	KILO

	Unitaire	Total
Poids brut	0,194 Kg	19,400 Kg
Unité de mesure	0,160 Kg	16,00 Kg

Diététique :

PROTIDES (Gr)	GLUCIDES (Gr)	LIPIDES (Gr)	CALCIUM (Mg)	VITAMINE (Mg)
19,664	16,648	16,265	339,330	2,863
FER (Mg)	ALCOOL (Gr)	SODIUM (Mg)	MAGNESI (Mg)	SUCRES (Gr)
1,650	0,000	357,256	55,057	2,604
FIBRES (Gr)	ACIDES (Gr)			
1,850	8,463			
KiloCalories	292	KiloJoules	1 219	

Notes :

Déconditionner les épinards en branche la veille - faire une béchamel - monter la lasagne en alternant avec les plaques de pâte, les épinards, la béchamel, le saumon, le saumon fumé et le fromage râpé.

1 plaque gastro pour 20 adultes. 1 plaque gastro pour 40 primaires. 1 plaque gastro pour 60 maternelles

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**