

# MAC'N CHEESE (MACARONI AU FROMAGE)\*

Mac'n cheese (macaroni au fromage)\*

Famille : GARNITURE  
Sous-famille : FECULENT  
Version :

Modifié le 22/04/2016 par VERQUIN.X

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**