

**JELLY FRUIT ON ORGANIC CINAMON APPLE\***

Jelly fruit on organic cinamon apple\*

**Famille :** DESSERT  
**Sous-famille :** FRUIT CUIT  
**Version :**

Modifié le 09/05/2016 par VERQUIN.X

**Convive :**  
 ADULTE
**POUR 100 PORTIONS**

1	Marchandise	Quantité	Unité de production
	BEURRE RI 250GR*	0,500	KILO
	CANNELLE MOULUE*	0,050	KILO
	CITRON*	0,500	KILO
	COLORANT ROUGE 1L*	0,020	LITRE
	GELATINE POUDRE*	0,036	KILO
	GINGEMBRE MOULU*	0,050	KILO
	JUS DE POMME 1L*	2,000	LITRE
	POMME BIO GOLDEN 70/75*	8,000	KILO
	RAISIN SEC 1 KG*	0,500	KILO
	SUCRE VERGOISE 1 KG*	1,000	KILO

	Unitaire	Total
<b>Poids brut</b>	0,127 Kg	12,700 Kg
<b>Unité de mesure</b>	0,120 Kg	12,00 Kg

**Diététique :**

<b>PROTIDES</b> (Gr)	<b>GLUCIDES</b> (Gr)	<b>LIPIDES</b> (Gr)	<b>CALCIUM</b> (Mg)	<b>VITAMINE</b> (Mg)
0,960	24,771	4,466	20,526	13,054
<b>FER</b> (Mg)	<b>ALCOOL</b> (Gr)	<b>SODIUM</b> (Mg)	<b>MAGNESI</b> (Mg)	<b>SUCRES</b> (Gr)
0,615	0,000	8,085	12,320	23,989
<b>FIBRES</b> (Gr)	<b>ACIDES</b> (Gr)			
2,123	2,820			
<b>KiloCalories</b>	143	<b>KiloJoules</b>	598	

**Notes :**

Eplucher les pommes et les détailler en brunoise avec la machine robot coupe - Mettre à fondre le beurre et y mettre la cannelle, le sucre et les raisins secs - Ajouter ensuite les pommes avec un peu d'eau et laisser confire une quinzaine de minutes (on doit avoir des pommes fondantes mais pas en purée) - Mettre à refroidir - Pour la gelée de fruits; faire chauffer une partie du jus de pomme pour y faire fondre la gélatine en poudre - mélanger la gélatine au reste de jus de pomme, y ajouter le colorant et verser sur les pommes confites refroidies (il faut tasser un peu le confit pour que la répartition de la gelée soit uniforme) - faire prendre en chambre froide - A faire dans des plaques gastro 65 pour les maternelles et en individuel pour les primaires et les adultes -

**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**

- 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**