

# SMOOTHIE FRAISE

Smoothie fraise

Famille : DESSERT  
Sous-famille : FRUIT CRU  
Version :

Modifié le 09/05/2016 par VERQUIN.X

Convive :  
ADULTE

POUR 100 PORTIONS

1	Marchandise	Quantité	Unité de production
	EAU POUR LA CUISINE	2,000	LITRE
	FRAISE*	2,000	KILO
	JUS D'ORANGE 1 L*	1,000	LITRE
	LAIT CONCENTRE SUCRE 379GR	1,516	KILO
	PULCO CITRON VERT*	0,800	LITRE
	SUCRE VANILLE 80G*	8,000	SACHET

	Unitaire	Total
Poids brut	0,080 Kg	8,000 Kg
Unité de mesure	0,070 Kg	7,00 Kg

## Diététique :

PROTIDES (Gr)	GLUCIDES (Gr)	LIPIDES (Gr)	CALCIUM (Mg)	VITAMINE (Mg)
1,410	16,484	1,361	54,071	18,404
FER (Mg)	SODIUM (Mg)	MAGNESI (Mg)	SUCRES (Gr)	FIBRES (Gr)
0,204	16,441	8,736	16,294	0,629
ACIDES (Gr)				
0,814				
KiloCalories	84	KiloJoules	350	

## Notes :

Nettoyer les fraises et les mettre en congélation. Mixer les fraises dans le blender en y ajoutant tous les éléments du bon d'économat. Servir au self au fur et à mesure. Pour les maternelles et les personnes âgées faire un yaourt aux fraises fraîches.

## 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**