

Convive :
PRIMAIRE

POUR 100 PORTIONS

Marchandise	Quantité	Unité de production
AILE DE RAIE PELEE*	7,500	KILO
BEURRE RI 250GR*	0,600	KILO
CAPRES AU VINAIGRE - BTE 4/4	0,060	KILO
CITRON*	0,400	KILO
LAURIER*	0,080	KILO
PERSIL FRAIS*	0,400	PIECE
THYM FRAIS*	0,080	KILO
VINAIGRE BLANC*	0,800	LITRE

	Unitaire	Total
Poids brut	0,095 Kg	9,500 Kg
Unité de mesure	0,095 Kg	9,50 Kg

Diététique :

PROTIDES (Gr)	GLUCIDES (Gr)	LIPIDES (Gr)	CALCIUM (Mg)	VITAMINE (Mg)
17,503	0,200	5,480	32,675	2,412
FER (Mg)	ALCOOL (Gr)	SODIUM (Mg)	MAGNESI (Mg)	SUCRES (Gr)
0,348	0,005	135,962	19,554	0,159
FIBRES (Gr)	ACIDES (Gr)			
0,099	3,409			
KiloCalories	120	KiloJoules	502	

Notes :

Pocher les ailes de raie dans le bouillon +- 15mn à eau frémissante (eau additionné de vinaigre, de thym, de laurier, de poivre et de sel). Chauffer le beurre, y ajouter les câpres, le jus de citron et saler.
 Débarrasser/égoutter le poisson dans les plaques gastro - Napper les ailes de raie avec le beurre fondu (passer la sauce au chinois pour les enfants). Napper de persil haché frais.

HACCP :

- 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

- 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 N°31 PROC-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.