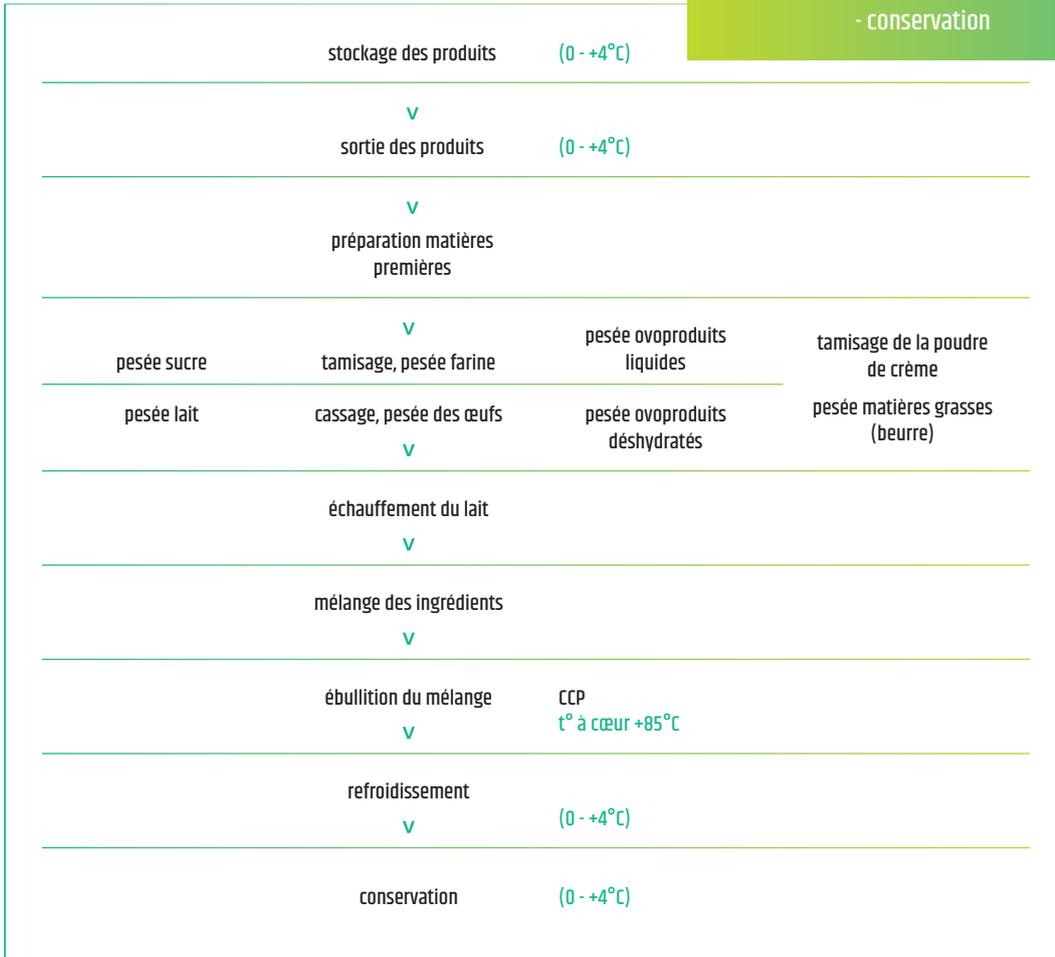


2.1 Crème pâtissière (crème à fourrer)

Ingrédients : Farine, œufs, beurre, lait frais UHT, sucre, ovoproduits, eau, lait déshydraté, amidon, parfum

- CCP : - ébullition du mélange t° à cœur +85°C
- PrPo : - refroidissement
- conservation



Critical Control Point (CCP) - Crème pâtissière (crème à fourrer)

CCP	Risques potentiels	Maitrise des dangers
CCP Cuisson	<ul style="list-style-type: none"> - élimination insuffisante des germes éventuellement présents en cas de non respect des températures et de la durée de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> - contrôle de la t° de cuisson - contrôle de la t° à coeur - t° à coeur +85°C) - entretien régulier matériel
PrPo Refroidissement Conversation	<ul style="list-style-type: none"> - élimination insuffisante des germes par la cuisson ou recontamination de la crème par ustensiles, récipients ou mains contaminés - prolifération des germes soutenue par un refroidissement trop lent 	<ul style="list-style-type: none"> - assurer un refroidissement rapide qui limite la prolifération des germes dans la zone critique comprise entre +10° et +65°C - il faut atteindre une t° de +10°C en 2h, après refroidissement, conserver au frais ou conserver en enceinte réfrigérée (< +4°C)

DOCUMENTATION RECOMMANDÉE

→ Contrôle des températures

