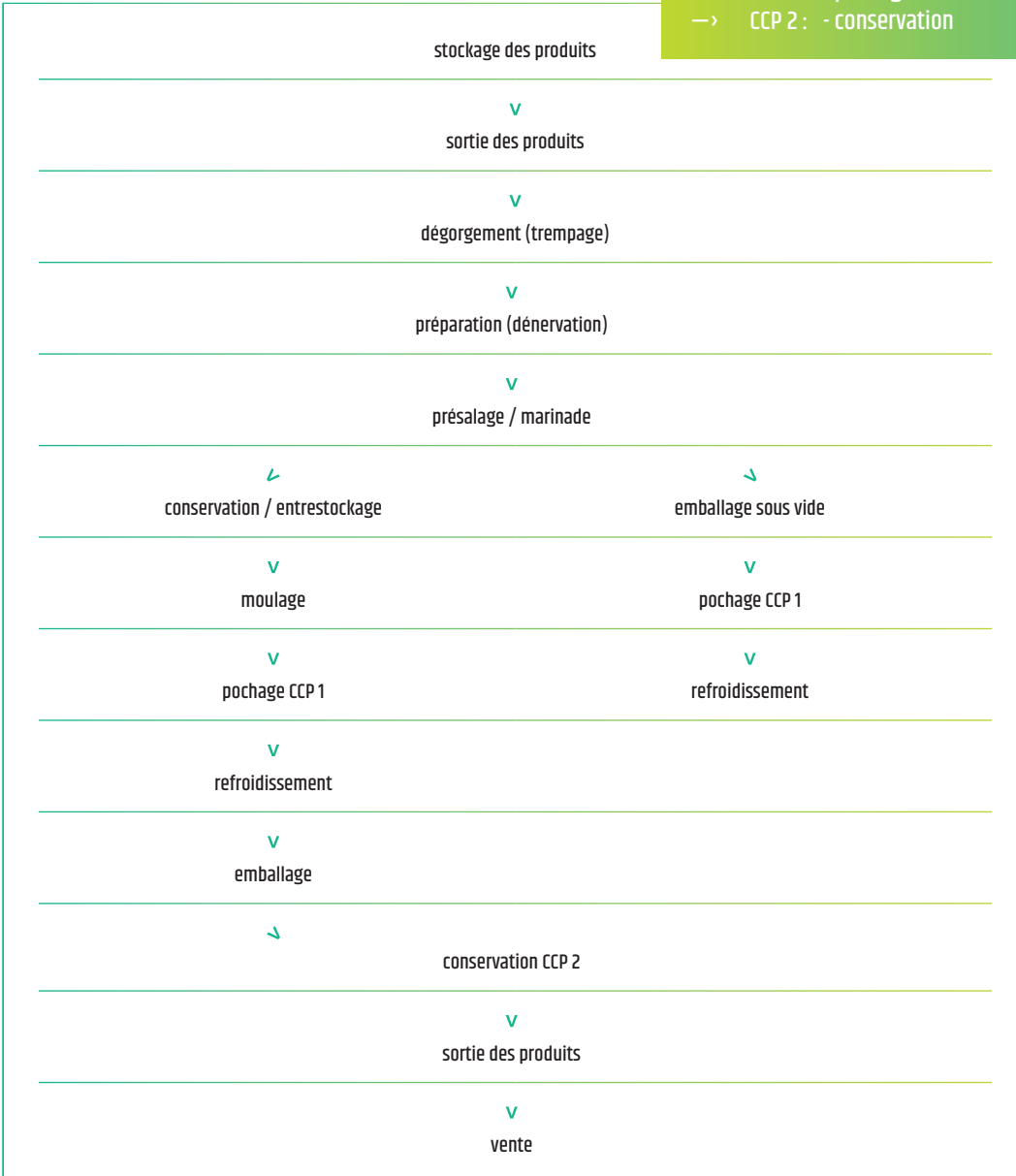


1.8 Foie gras

Pâté de foie gras d'oie / de canard

Ingrédients : Foie gras (oie / canard), épices, bouillon

- CCP 1: - pochage
- CCP 2: - conservation



Critical Control Point (CCP) - Foie gras

CCP	Risques potentiels	Maitrise des dangers
CCP 1 Pochage	<ul style="list-style-type: none"> - 2 types de cuisson : à t° à cœur basse +55 - +58°C à t° à cœur élevée +65 - +72°C - pas de pasteurisation intégrale, germes tués partiellement 	<ul style="list-style-type: none"> - contrôle de la t° à cœur
CCP 2 Conservation	<ul style="list-style-type: none"> - contamination et développement des germes en cas de conservation inadéquate, interruption de la chaîne du froid, durée de conservation prolongée 	<ul style="list-style-type: none"> - contrôle de la t° maximale de conservation (+4°C) - pochage t° à cœur basse : conservation 3 semaines - pochage t° à cœur haute : conservation 6 semaines

DOCUMENTATION RECOMMANDÉE

→ Contrôle des températures



1.9 Sandwichs / toasts

Ingrédients : Pain, fromage, poisson / crustacés, moutarde, mayonnaise, jambon, viande hachée, laitue, beurre, oeufs cuits, salami, tomates

→ PrPo : - conservation

stockage des produits	(0 - +4°C)
▼	
sortie des produits	(0 - +4°C)
▼	
préparation matières premières	
▼	
préparation des sandwichs / toasts	
▼	
découpage au couteau / garniture	
▼	
conservation / vente	(0 - +4°C)

