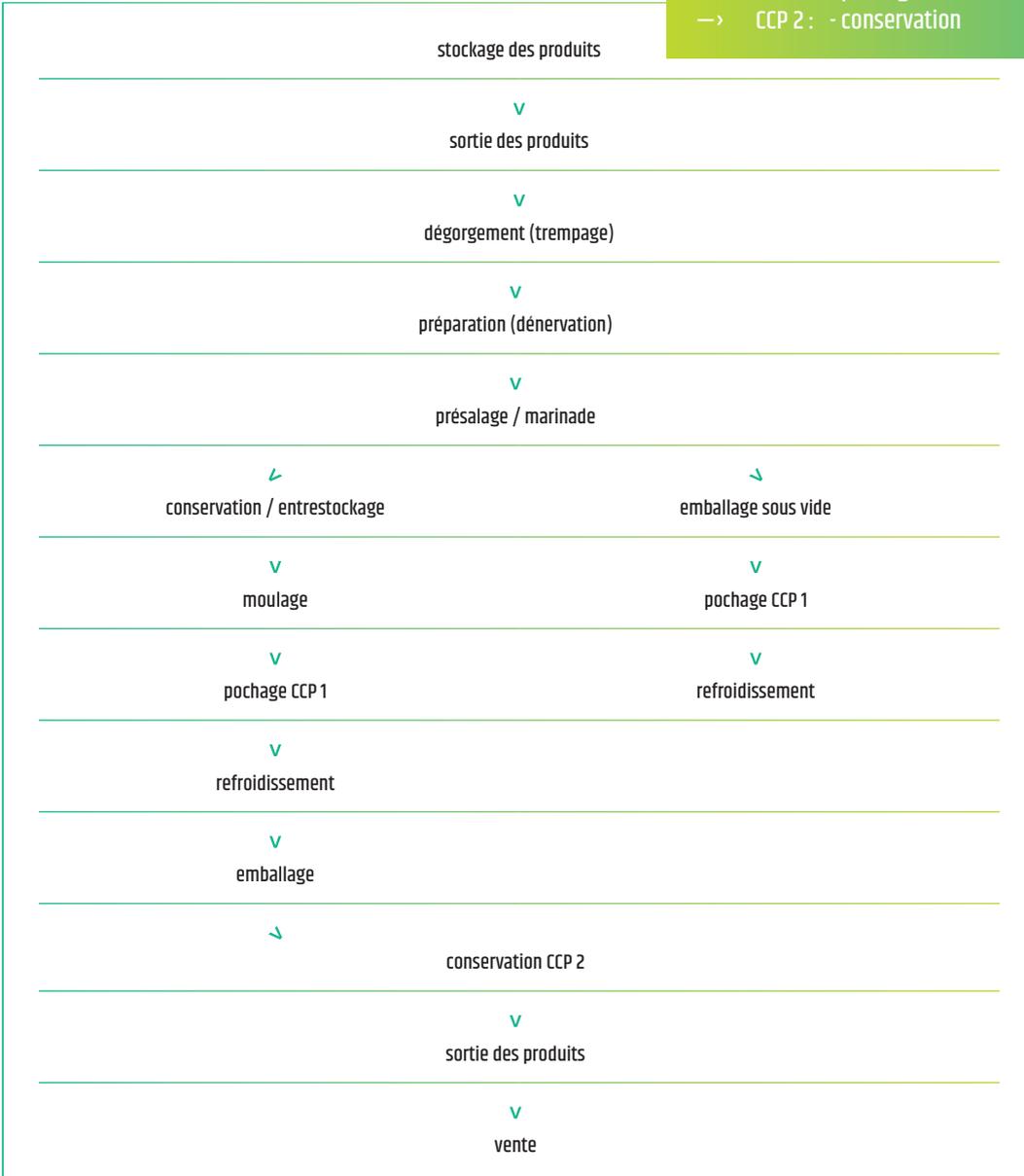


## 1.8 Foie gras

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

## 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)

