

1.15 Frites/autres produits à base de pommes de terre frits par immersion dans l'huile (NOUVEAU !)

→ PrPo : - avant friture
- friture même

stockage des pommes de terre	(> 6°C)
v	
sortie des produits	
v	
préparation matières premières	
v	
découpage/préparation des produits à base de pommes de terre	
v	
préparation à la friture	
v	
friture	

Frites/autres produits à base de pommes de terre frits par immersion dans l'huile - pas de CCP mais des PrPo

PrPo	Risques potentiels	Maîtrise
Avant friture	- formation d'acrylamide	- laver et faire tremper de préférence entre 30 mn et deux heures dans de l'eau froide et rincer avant friture ou - faire tremper quelques minutes dans de l'eau chaude et rincer avant friture ou - blanchir les pommes de terre
Friture même	- formation d'acrylamide	- choisir une variété de pomme de terre avec une faible teneur en sucre et compatible à la friture. - utiliser des huiles et graisses de friture pour une friture plus rapide et/ou à températures plus basses. A voir avec le fournisseur ; - appliquer une température de friture ≤ +175°C ; - entretenir la qualité des huiles et graisses de friture (écumage).

