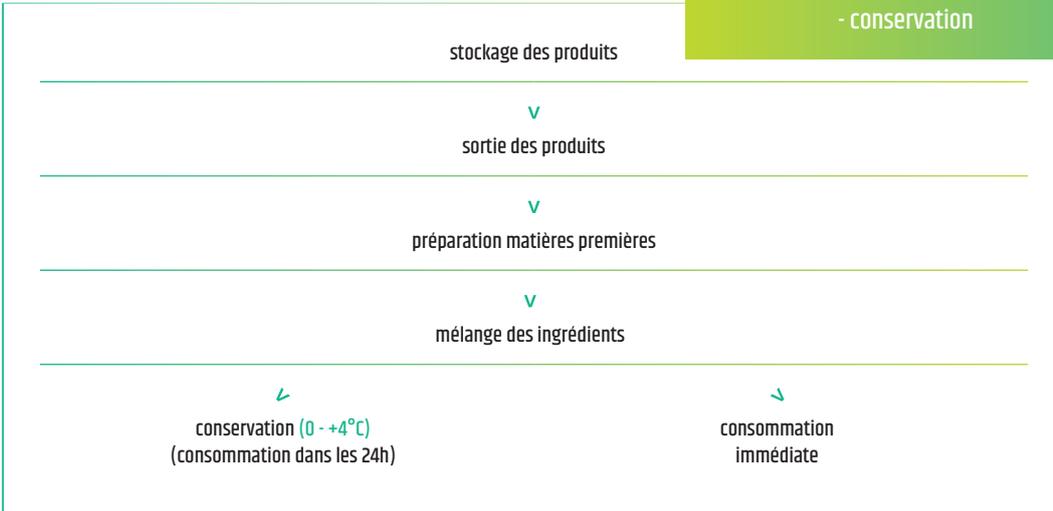


1.10 Mayonnaise (ou autre sauce à base d'œufs)

Ingrédients : Œufs, huile, jus citron, ovoproduits, moutarde, épices

→ PrPo : - préparation
- refroidissement
- conservation



Mayonnaise (ou autre sauce à base d'œufs)

| PrPo | Risques potentiels | Maitrise |
|--|--|--|
| Préparation Refroidissement Conservation | <ul style="list-style-type: none"> - risque de développement de germes si préparation à t° inadéquate et refroidissement trop lent - multiplication de germes éventuellement présents dû à une conservation à des t° ambiantes | <ul style="list-style-type: none"> - veiller à la t° lors de la préparation - assurer refroidissement rapide - conserver la mayonnaise à des t° max. de +4°C et la consommer dans les 24h |

REMARQUE

Les indications ci-dessus valent pour toutes les sauces préparées à base d'œufs frais et ne pouvant subir de pasteurisation par une cuisson suffisante (sauce béarnaise p. ex.).

En cas de dressage d'un buffet froid, ces critères sont à respecter obligatoirement. En outre il est recommandé de veiller à ne pas servir ces préparations à des groupes sensibles (personnes âgées, malades ou enfants en bas âge).

DOCUMENTATION RECOMMANDÉE

→ Contrôle des températures

