

2.10 Pain / petits pains

Ingrédients : Farine, eau, levure, sel

→ Pas de CCP mais veiller à ce que le pain soit froid au moment de la découpe ainsi qu'à la t° du local

stockage des produits	
▼	
sortie des produits	
▼	
préparation matières premières	
▼	
préparation de la pâte	
▼	
repos de la pâte	fermentation
▼	
reprise du travail de la pâte	
▼	
cuisson	
▼	
découpage du pain	
▼	
vente / conservation	



REMARQUE

Pas de Critical Control Points - Pain / petits pains spéciaux.
Il existe des modèles de machines qui disposent d'une stérilisation par les UV mais non adaptées à la taille de pain fabriqué au Luxembourg.

PrPo	Risques potentiels	Maîtrise des dangers
Préparation de la pâte	- formation d'acrylamide	- allonger la fermentation - optimiser la teneur en humidité de la pâte
Cuisson	- formation d'acrylamide	- abaisser la t° du four et allonger le temps de cuisson
Machine à découper le pain	- risque de développement de moisissures - allergie	- veiller à ce que le pain soit froid au moment de la découpe ainsi qu'à la t° du local - veiller à nettoyer la machine lors de la découpe de pain pour personne allergique
Vente	- allergie	- informer le client des allergènes présents dans les différents pains - ranger les pains afin d'éviter les contaminations croisées (ex : disposition indépendante pour les pains sans gluten, avec sésame ou fruit à coque)