

1.14 Pâté au Riesling

Ingrédients : Viande de veau ou de porc, oignons, vinaigre, eau, jaune d'oeuf, gélatine aromatisée, pâte brisée, vin

- CCP : - cuisson
- PrPo : - refroidissement

stockage des produits	(0 - +4°C)
v marinade	(0 - +4°C)
v cuisson	CCP (+180°C, t° cœur +68°C)
v refroidissement	(30 min à t° ambiante)
v remplissage avec gelée	(0 - +4°C)
v stockage / conservation	(0 - +4°C)

Critical Control Point (CCP) - Pâté au riesling

CCP	Risques potentiels	Maitrise des dangers
CCP Cuisson	<ul style="list-style-type: none"> - élimination insuffisante des germes éventuellement présents en cas de non respect des températures et de la durée de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> - contrôle de la t° de cuisson - contrôle durée de cuisson - contrôle de la t° à coeur - entretien régulier matériel
PrPo Refroidissement	<ul style="list-style-type: none"> - risque de développement de germes si refroidissement trop lent ou à t° inadéquate 	<ul style="list-style-type: none"> - assurer refroidissement rapide - sortir rapidement de la zone critique de multiplication des germes qui se situe entre +10 et +65°C

DOCUMENTATION RECOMMANDÉE

→ Contrôle des températures de cuisson

