

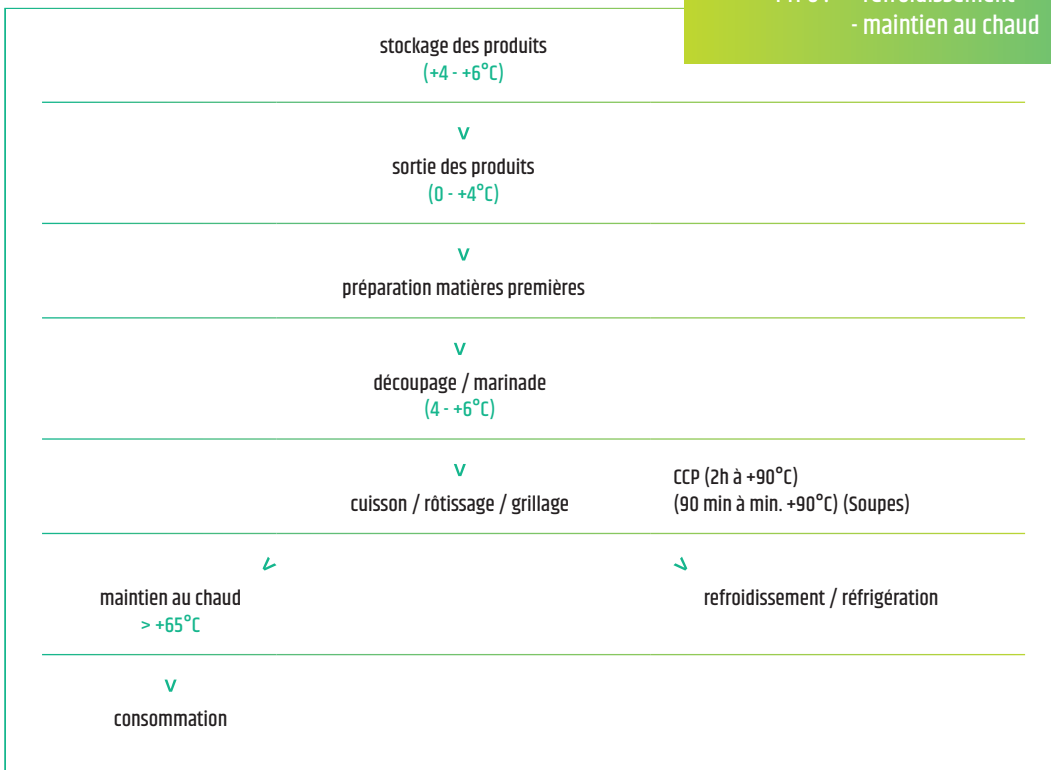
1.7 Plats prêts à la consommation à base de viande

- Goulash de boeuf, Goulash hongroise, Blanquette de veau, Geschmortes Kaninchen...
- Sauce Bolognaise, Soupe Goulash, Soupe à la paysanne...

Ingrédients : Épices, Viandes (surgelée ou fraîche), huile / beurre, vin, légumes, produits préparés, crème fraîche, bouillon

→ CCP : - cuisson
- rôtissage
- grillage

→ PrPo : - refroidissement
- maintien au chaud



Critical Control Point (CCP) - Plats prêts à la consommation à base de viande

CCP	Risques potentiels	Maitrise des dangers
CCP Cuisson / rôtissage	<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 de la 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
PrPo Maintien au chaud	<ul style="list-style-type: none"> - développement possible de germes dû à une mise au chaud prolongée avec des t° trop basses lors de la mise au chaud 	<ul style="list-style-type: none"> - consommer de préférence immédiatement après préparation - garder au chaud à des t° minimales de +65°C pendant maximum 3h - contrôle t° et durée de mise à chaud

DOCUMENTATION RECOMMANDÉE

→ Contrôle des températures de cuisson / rôtissage / grillage

