

# 01 Les matières premières

## 1.2 Produits déshydratés : farine, fécules, sucre, épices, pâtes, riz, gélatine (en poudre), levure chimique, fonds de sauces, chapelure, etc.

Certains de ces produits (farines, fécules, etc.) peuvent être contaminés par des germes. En outre, certains de ces produits contiennent des composants sous forme de poudre, qui peuvent être véhiculés vers d'autres denrées par des courants d'air.

### DÉMARCHE À SUIVRE

- vérifier à la réception que les emballages de ces produits se trouvent dans un état intact (c.-à-d. qu'ils ne soient pas abîmés ou humides par endroits) ;
- n'accepter en aucun cas des produits ne répondant pas à ces critères
- effectuer à intervalles réguliers des traitements adéquats de lutte contre les nuisibles ;
- ne pas stocker les produits à même le sol ;
- transvaser les produits le cas échéant dans des récipients en plastique.
- séparer les produits susceptibles d'être contaminés comme les pulvérulents (farines,) ou les épices des autres produits alimentaires.

Enfin, lors du stockage, ces produits peuvent être entamés et contaminés par des insectes ou des rongeurs.

### DÉMARCHE À SUIVRE

- vérifier l'état des emballages à la livraison ;
- les protéger contre l'humidité ;
- bien refermer l'emballage après utilisation.

En raison d'un degré élevé d'humidité d'air, les produits déshydratés peuvent absorber de l'humidité qui contribue au développement des germes.

### DÉMARCHE À SUIVRE

- ne pas stocker les produits déshydratés à même le sol ou dans un endroit humide ;
- bien refermer les récipients.

Certains produits déshydratés, tels les fonds de sauces ou la gélatine déshydratée doivent être liquéfiés avant leur utilisation, facilitant ainsi une prolifération des germes en cas de conservation inadéquate prolongée.

### DÉMARCHE À SUIVRE

- rajouter les liquides justes avant utilisation ; conserver au frais les quantités restantes et les consommer de préférence dans les deux jours qui suivent ;
- en cas de préparation à chaud : bien faire bouillir le mélange et l'utiliser immédiatement ;
- en cas de préparation à froid : ne rajouter que la quantité d'eau nécessaire à la liquéfaction des produits concernés ; il est conseillé d'utiliser de l'eau glacée.