

01 Les matières premières

1.5 Ovoproduits

Sont désignés comme ovoproduits les produits obtenus sur base d'œufs ou partie d'œufs après enlèvement de la coquille. Les ovoproduits se retrouvent sous forme liquide, concentrée, déshydratée, cristallisée, surgelée ou même pasteurisée.

Etant donné que notamment les coques sont porteuses de germes pathogènes, les œufs doivent après cassage subir un traitement thermique, afin de répondre aux critères microbiologiques, ce qui ne garantit cependant pas pour autant une élimination absolue de tous les germes.

Après ouverture des emballages, les ovoproduits sont susceptibles d'être contaminés par l'air, par les produits se trouvant à proximité immédiate ou par le processus de fabrication-même.

DÉMARCHE À SUIVRE

- respecter impérativement les critères hygiéniques (hygiène des mains, des plans de travail, etc.) lors de la fabrication ;
- respecter impérativement les conditions de stockage indiquées sur les emballages (+4°C en cas de produits frais et -18°C en cas de produits surgelés) ;
- après décongélation, conserver les produits à une température maximale de +4°C ;
- conserver les produits entamés dans leur emballage d'origine à une température maximale de +4°C ; les utiliser après 1 à 2 jours ; en cas de conservation supérieure à ce délai, ils ne peuvent plus être utilisés que dans des produits cuits par la suite ;
- ne pas utiliser des ovoproduits entamés à la fabrication de produits finis ou de produits intermédiaires sensibles (ne subissant plus de cuisson ultérieure) ;
- organiser les préparations de façon à utiliser la quantité totale du produit contenu dans l'emballage.
- pour la préparation de mayonnaises, n'utiliser que des produits frais.