

## ***Fiche de suivi cuisson et refroidissement rapide pour préparation repas spécifiques***

Jour de production : Vendredi 09/05/2025

| Produit      | Début de refroidissement |     | Fin de refroidissement |     | VISA                                   |
|--------------|--------------------------|-----|------------------------|-----|----------------------------------------|
|              | HEURE                    | T°C | HEURE                  | T°C | Validation du temps de refroidissement |
| Pâtes        |                          |     |                        |     |                                        |
| Riz          |                          |     |                        |     |                                        |
| Bouillon     |                          |     |                        |     |                                        |
| Purée        |                          |     |                        |     |                                        |
| Légumes      |                          |     |                        |     |                                        |
| Omelette     |                          |     |                        |     |                                        |
| Steack haché |                          |     |                        |     |                                        |
| Poisson      |                          |     |                        |     |                                        |
|              |                          |     |                        |     |                                        |
|              |                          |     |                        |     |                                        |

**Rappel : Abaisser la température à coeur de 63°C à 10 °C en moins de 2 H. La tolérance maximale est de 2h00 pour atteindre moins de 10°C.**

**Pour les soupes : Abaisser la température à coeur de 63°C à 10 °C en moins de 4 heures.**

**Document à conserver 3 mois dans le classeur enregistrement**



Jour de production : 09/05/2025

Jour de production : 09/05/2025

## ***Fiche de suivi cuisson et refroidissement rapide***

### ***Cellule A***

Jour de production : Vendredi 09/05/2025

| Produit | Début de refroidissement |     | Fin de refroidissement |     | VISA                                   |
|---------|--------------------------|-----|------------------------|-----|----------------------------------------|
|         | HEURE                    | T°C | HEURE                  | T°C | Validation du temps de refroidissement |
|         |                          |     |                        |     |                                        |
|         |                          |     |                        |     |                                        |
|         |                          |     |                        |     |                                        |
|         |                          |     |                        |     |                                        |
|         |                          |     |                        |     |                                        |
|         |                          |     |                        |     |                                        |
|         |                          |     |                        |     |                                        |
|         |                          |     |                        |     |                                        |
|         |                          |     |                        |     |                                        |
|         |                          |     |                        |     |                                        |

**Rappel : Abaisser la température à coeur de 63°C à 10 °C en moins de 2 H. La tolérance maximale est de 2h00 pour atteindre moins de 10°C.**

**Pour les soupes : Abaisser la température à coeur de 63°C à 10 °C en moins de 4 heures.**

**Document à conserver 3 mois dans le classeur enregistrement**



## ***Fiche de suivi cuisson et refroidissement rapide***

### ***Cellule B (côté mixés)***

Jour de production : Vendredi 09/05/2025

| Produit | Début de refroidissement |     | Fin de refroidissement |     | VISA                                   |
|---------|--------------------------|-----|------------------------|-----|----------------------------------------|
|         | HEURE                    | T°C | HEURE                  | T°C | Validation du temps de refroidissement |
|         |                          |     |                        |     |                                        |
|         |                          |     |                        |     |                                        |
|         |                          |     |                        |     |                                        |
|         |                          |     |                        |     |                                        |
|         |                          |     |                        |     |                                        |
|         |                          |     |                        |     |                                        |
|         |                          |     |                        |     |                                        |
|         |                          |     |                        |     |                                        |
|         |                          |     |                        |     |                                        |
|         |                          |     |                        |     |                                        |

**Rappel : Abaisser la température à coeur de 63°C à 10 °C en moins de 2 H. La tolérance maximale est de 2h00 pour atteindre moins de 10°C.**

**Pour les soupes : Abaisser la température à coeur de 63°C à 10 °C en moins de 4 heures.**

**Document à conserver 3 mois dans le classeur enregistrement**



## ***Fiche de suivi cuisson et refroidissement rapide***

### ***Cellule C (zone cuisson)***

Jour de production : Vendredi 09/05/2025

| Produit | Début de refroidissement |     | Fin de refroidissement |     | VISA                                   |
|---------|--------------------------|-----|------------------------|-----|----------------------------------------|
|         | HEURE                    | T°C | HEURE                  | T°C | Validation du temps de refroidissement |
|         |                          |     |                        |     |                                        |
|         |                          |     |                        |     |                                        |
|         |                          |     |                        |     |                                        |
|         |                          |     |                        |     |                                        |
|         |                          |     |                        |     |                                        |
|         |                          |     |                        |     |                                        |
|         |                          |     |                        |     |                                        |
|         |                          |     |                        |     |                                        |
|         |                          |     |                        |     |                                        |
|         |                          |     |                        |     |                                        |

**Rappel : Abaisser la température à coeur de 63°C à 10 °C en moins de 2 H. La tolérance maximale est de 2h00 pour atteindre moins de 10°C.**

**Pour les soupes : Abaisser la température à coeur de 63°C à 10 °C en moins de 4 heures.**

**Document à conserver 3 mois dans le classeur enregistrement**





# Fiche de fabrication et refroidissement des mixés / hachés

Jour de production : Vendredi 09/05/2025

VISA:

| Produit | Préparation                |                                  | Pasteurisation        |                 |
|---------|----------------------------|----------------------------------|-----------------------|-----------------|
|         | Heure fin hachage / mixage | Température fin hachage / mixage | Heure pour T °C > 80° | Durée du palier |
|         |                            |                                  |                       |                 |
|         | Début refroidissement      |                                  | Fin refroidissement   |                 |
|         | Heure                      | Température                      | Heure                 | Température     |
|         |                            |                                  |                       |                 |
|         | Préparation                |                                  | Pasteurisation        |                 |
|         | Heure fin hachage / mixage | Température fin hachage / mixage | Heure pour T °C > 80° | Durée du palier |
|         |                            |                                  |                       |                 |
|         | Début refroidissement      |                                  | Fin refroidissement   |                 |
|         | Heure                      | Température                      | Heure                 | Température     |
|         |                            |                                  |                       |                 |
|         | Préparation                |                                  | Pasteurisation        |                 |
|         | Heure fin hachage / mixage | Température fin hachage / mixage | Heure pour T °C > 80° | Durée du palier |
|         |                            |                                  |                       |                 |
|         | Début refroidissement      |                                  | Fin refroidissement   |                 |
|         | Heure                      | Température                      | Heure                 | Température     |
|         |                            |                                  |                       |                 |
|         | Préparation                |                                  | Pasteurisation        |                 |
|         | Heure fin hachage / mixage | Température fin hachage / mixage | Heure pour T °C > 80° | Durée du palier |
|         |                            |                                  |                       |                 |
|         | Début refroidissement      |                                  | Fin refroidissement   |                 |
|         | Heure                      | Température                      | Heure                 | Température     |
|         |                            |                                  |                       |                 |
|         | Préparation                |                                  | Pasteurisation        |                 |
|         | Heure fin hachage / mixage | Température fin hachage / mixage | Heure pour T °C > 80° | Durée du palier |
|         |                            |                                  |                       |                 |
|         | Début refroidissement      |                                  | Fin refroidissement   |                 |
|         | Heure                      | Température                      | Heure                 | Température     |
|         |                            |                                  |                       |                 |
|         | Préparation                |                                  | Pasteurisation        |                 |
|         | Heure fin hachage / mixage | Température fin hachage / mixage | Heure pour T °C > 80° | Durée du palier |
|         |                            |                                  |                       |                 |
|         | Début refroidissement      |                                  | Fin refroidissement   |                 |
|         | Heure                      | Température                      | Heure                 | Température     |
|         |                            |                                  |                       |                 |

## Consignes

Pasteurisation à plus de 80°C pendant 10 minutes en four vapeur, plat fermé

Température du four : 100°C - Temps de pasteurisation : 10 minutes

Les produits sont conditionnés en barquette avant traitement thermique.

La sonde est positionnée à cœur du produit dans le plus grand conditionnement.

Noter l'heure à laquelle la T° atteint 80°C et le temps de maintien de cette température (cible 10 minutes)

Cuisine centrale de la Penne Sur Huveaune - Boulevard des Candolles 13821 LA PENNE SUR HUVEAUNE

Téléphone: 09.72.61.24.21 - Fax : 09.72.64.34.95 - Mail: cc-lapenne@domusvi.com

# Fiche de fabrication et refroidissement des mixés / hachés

Jour de production : Vendredi 09/05/2025

VISA:

| Produit | Préparation                |                                  | Pasteurisation        |                 |
|---------|----------------------------|----------------------------------|-----------------------|-----------------|
|         | Heure fin hachage / mixage | Température fin hachage / mixage | Heure pour T °C > 80° | Durée du palier |
|         |                            |                                  |                       |                 |
|         | Début refroidissement      |                                  | Fin refroidissement   |                 |
|         | Heure                      | Température                      | Heure                 | Température     |
|         |                            |                                  |                       |                 |
| Produit | Préparation                |                                  | Pasteurisation        |                 |
|         | Heure fin hachage / mixage | Température fin hachage / mixage | Heure pour T °C > 80° | Durée du palier |
|         |                            |                                  |                       |                 |
|         | Début refroidissement      |                                  | Fin refroidissement   |                 |
|         | Heure                      | Température                      | Heure                 | Température     |
|         |                            |                                  |                       |                 |
| Produit | Préparation                |                                  | Pasteurisation        |                 |
|         | Heure fin hachage / mixage | Température fin hachage / mixage | Heure pour T °C > 80° | Durée du palier |
|         |                            |                                  |                       |                 |
|         | Début refroidissement      |                                  | Fin refroidissement   |                 |
|         | Heure                      | Température                      | Heure                 | Température     |
|         |                            |                                  |                       |                 |
| Produit | Préparation                |                                  | Pasteurisation        |                 |
|         | Heure fin hachage / mixage | Température fin hachage / mixage | Heure pour T °C > 80° | Durée du palier |
|         |                            |                                  |                       |                 |
|         | Début refroidissement      |                                  | Fin refroidissement   |                 |
|         | Heure                      | Température                      | Heure                 | Température     |
|         |                            |                                  |                       |                 |
| Produit | Préparation                |                                  | Pasteurisation        |                 |
|         | Heure fin hachage / mixage | Température fin hachage / mixage | Heure pour T °C > 80° | Durée du palier |
|         |                            |                                  |                       |                 |
|         | Début refroidissement      |                                  | Fin refroidissement   |                 |
|         | Heure                      | Température                      | Heure                 | Température     |
|         |                            |                                  |                       |                 |

## Consignes

Pasteurisation à plus de 80°C pendant 10 minutes en four vapeur, plat fermé

Température du four : 100°C - Temps de pasteurisation : 10 minutes

Les produits sont conditionnés en barquette avant traitement thermique.

La sonde est positionnée à cœur du produit dans le plus grand conditionnement.

Noter l'heure à laquelle la T° atteint 80°C et le temps de maintien de cette température (cible 10 minutes)

Cuisine centrale de la Penne Sur Huveaune - Boulevard des Candolles 13821 LA PENNE SUR HUVEAUNE

Téléphone: 09.72.61.24.21 - Fax : 09.72.64.34.95 - Mail: cc-lapenne@domusvi.com