

Fiche de suivi cuisson et refroidissement rapide pour préparation repas spécifiques

Jour de production : Dimanche 11/05/2025

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



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

Jour de production : 11/05/2025

Fiche de suivi cuisson et refroidissement rapide

Cellule A

Jour de production : Dimanche 11/05/2025

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 : Dimanche 11/05/2025

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 : Dimanche 11/05/2025

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 : Dimanche 11/05/2025

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

Fiche de fabrication et refroidissement des mixés / hachés

Jour de production : Dimanche 11/05/2025

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