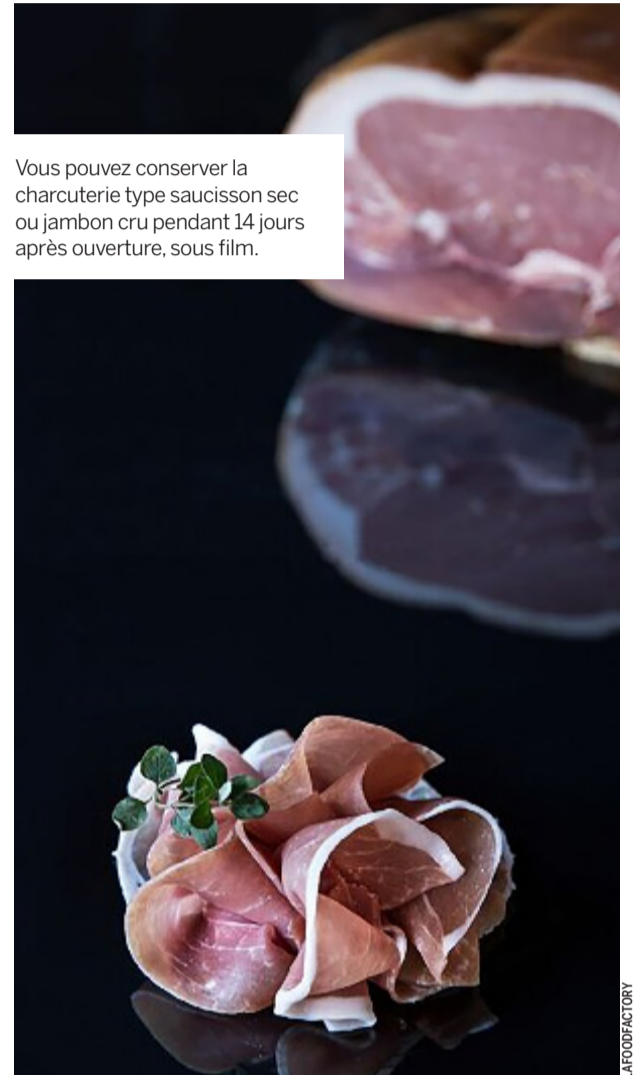


La procédure de gestion des produits entamés

Tout produit entamé doit être filmé (ou mis dans une boîte hermétique ou un bac couvert) et daté après utilisation. Ces durées de vie ne sont valables que pour des produits qui n'ont pas été exposés à la clientèle et sont restés au froid pendant le ou les services.



Vous pouvez conserver la charcuterie type saucisson sec ou jambon cru pendant 14 jours après ouverture, sous film.

Produit	Conditionnement	Consommation au plus tard après ouverture
Produits appertisés (conserves)		
Préparations à base de viande hachée (raviolis, légumes farcis...)	Transvasé dans un bac couvert	2 jours
Maïs, thon, confit de canard, fruits au sirop, compotes	Transvasé dans un bac couvert	3 jours
Condiments (cornichons, olives...)	Bac couvert + saumure d'origine ou bocal d'origine	21 jours (à moduler selon les indications du fabricant)
Concentré de tomates, confitures	Bac couvert ou bocal d'origine	7 jours
Produits à base d'œuf et ovoproduits		
Mayonnaise maison fraîche	Bac couvert	1 jour
Ovoproduits liquides	Conditionnement d'origine	2 jours (ou plus, selon les indications du fabricant)
Mayonnaise en seau	Conditionnement d'origine	7 jours (ou plus, selon les indications du fabricant)
Charcuteries		
Saucisson à l'ail, salami, andouille...	Filmé	7 jours
Jambon blanc	Filmé	5 jours
Pâté, rillettes	Filmé	3 jours
Saucisson sec, jambon cru...	Filmé	14 jours
Produits de la mer		
Saumon fumé, crevettes décortiquées, moules marinées...	Bac couvert ou filmé	3 jours
Viandes sous vide		
Viande crue tranchée ou en morceaux	Bac + égouttoir + couvercle	2 jours
Muscle entier cru, rôtis cuits sous-vide	Bac + égouttoir + couvercle	3 jours
Produits laitiers		
Crème anglaise UHT, lait UHT	Conditionnement d'origine, filmé	3 jours
Fromage râpé	Bac couvert	5 jours
Beurre, margarine	Conditionnement d'origine	Jusqu'à la DLC
Crème fraîche, fromage blanc...	Conditionnement d'origine	3 jours
Légumes		
Légumes IV ^e gamme (salades...) et V ^e gamme (betteraves cuites sous vide)	Bac couvert	3 jours

Simon Riffard

? Bonjour, serons-nous en conformité dans le cadre d'un contrôle des services d'hygiène si nous faisons une étude de vieillissement, qui prouve que notre protocole de transformation et de conservation du produit permet une durée de conservation supérieure aux chiffres indiqués dans le tableau ?

→ Vous avez une obligation de résultat. Donc si vous avez des protocoles qui sont conformes et qui prouvent que vous pouvez conserver un produit plus longtemps, vous serez en conformité.

