

	Référence sommaire	Année : 2022
	2.7 Gestion des entamés	Auteur : Sébastien GENDRE
	LE STOCKAGE DES PRODUITS ENTAMÉS / FINIS	Version :
Observations :		<i>Pour affichage</i>
Source :	PMS du Lycée hôtelier Alexandre DUMAS - ILLKIRCH	

Le stockage des produits entamés / finis



Les températures réglementaires de stockage

► Produits destinés à être consommés sur place / produits entamés :

- Température cible : **+0 à +3°C**
- Limite de tolérance : **+6°C**

► Produits destinés à l'export :

- Température cible : **+0 à +3°C**
- Limite de tolérance : **+4°C**

Étiquetage denrée excédentaire (J+1)

ETIQUETAGE DES PRODUITS

Nom du produit : Blanquette de veau

date d'ouverture : / / DLC interne : /

date de décongélation (≤J+3) : / /

date de fabrication (≤J+3) : 01.09.16 DLC : /

date du reste (≤J+1) : 02.09.16

Les conditions de stockage

► **Les produits entamés / finis ne doivent pas être stockés avec les matières premières** (respect de la marche en avant). À défaut d'un nombre d'enceintes suffisant, une sectorisation interne devra être mise en place. Les produits entamés / finis seront stockés en hauteur afin d'éviter une contamination par gravité et les matières premières seront entièrement décartonnées.

► **Tout produit nu** (déconditionné ou produit fini) doit être **protégé** lors du stockage, soit par un film alimentaire recouvrant le contenant, soit dans un bac avec couvercle, soit sur une échelle sous housse. **Pour les produits entamés**, hors préconisations du fournisseur, **une durée de vie interne doit être déterminée**. La DLU d'un produit entamé / déconditionné sera obligatoirement antérieure à la DLU d'origine (sauf pour les produits secs).

► **L'identification** de l'ensemble des produits doit être **rapide et facile**. Pour les produits déconditionnés ou les produits finis il est nécessaire de réaliser un étiquetage comportant à minima l'identité du produit, sa date d'ouverture ou de fabrication et la DLU correspondante. **NB :** Pour les produits destinés à l'export, l'étiquetage réalisé constitue la traçabilité conservée par l'établissement destinataire.



Étiquetage plat cuisiné à l'avance (J+3)

ETIQUETAGE DES PRODUITS

Nom du produit : Boeuf Bourguignon

date d'ouverture : / / DLC interne : /

date de décongélation (≤J+3) : / /

date de fabrication (≤J+3) : 01.09.16 DLC : 03.09.16

date du reste (≤J+1) : / /

Étiquetage de produits entamés

ETIQUETAGE DES PRODUITS

Nom du produit : Carottes Roms

date d'ouverture : 01.09.16 DLC interne : 01.09.16

date de décongélation (≤J+3) : / /

date de fabrication (≤J+3) : / / DLC : /

date du reste (≤J+1) : / /



Absence de housse, de film protecteur ou de couvercle : denrées non protégées

Stockage des crudités au-dessus de pâtisseries : gravité non respectée