

- La durée de vie secondaire -

Production

PRODUITS		J+ (maximum)
Entrées	Entrées (crudités et salades composées) assaisonnées	(jour même) 0
	Entrées crues râpées, tranchées maison non assaisonnées, non servies	1
	Entrées réfrigérées entamées et conserves entamées déconditionnées	3
	Charcuteries	3
	Vinaigrette maison non présentée (<i>sans échalottes, ail et persil</i>)	3
	Vinaigrette présentée	(jour même) 0
	Seau de mayonnaise entamé	3
	Produits stables industriels (<i>moutarde, olives, cornichons, distributeurs sauce, ketchup, moutarde...</i>)	15
Plats	Plats refroidis puis réchauffés	(jour même) 0
	Produits décongelés en frigo positif, <i>sans tranchage / GROSSES PIECES : rôtis, poulet, échine... (pour le petites pièces, pas de décongélation préconisée)</i>	3
	Poches sous-vide de viandes entamées	1
	Ovoproduits frais entamés (<i>Œufs cuits durs écalés, œufs liquides, omelettes</i>)	3
	Œufs durs cuits sur site	1
	Conserves entamées et déconditionnées (<i>concentré de tomates, concassée...</i>)	3
	Produits secs et lyophilisés entamés	60
	Produits congelés entamés non décongelés, identifiés et bien refermés.	60
Produits laitiers	Produits laitiers en seau entamés	3
	Fromages entamés	
	Lait entamé	
Desserts	Salade de fruits maison et préparations à base de fruits maison...	1
	Pâtisserie	1

VERIFICATION DES DATES PRODUITS

Réserve épicerie et produits d'entretien	→	Lors des inventaires mensuels/hebdomadaires
Frigos matières premières	→	1 x / semaine
Frigos cuisine chaude et froide	→	Tous les jours en fin d'activité
Epices cuisine chaude et froide	→	Lors des inventaires mensuels

Mettre en évidence les produits à utiliser avant la prochaine vérification : bac à part ...

- Respecter l'étiquetage fournisseur**
- En cas de doute, respecter le tableau**

Attention : Ne jamais dépasser le DLC ou la DDM initiale des matières premières

Tout produit servi doit être jeté/détruit à la fin du service

Rappel : protéger et identifier tous les produits entamés en les filmant ou en les mettant dans des bacs fermés. Mentionner au feutre ou sur l'étiquette le jour d'ouverture ou le jour de fabrication et ajouter le délai d'utilisation (ex : J+1, J+3...)