

## N°1

# Protocole d'utilisation de la protéine végétale INTACT en Liaison Froide en CC

## Grands et Petits calibres protéines végétales

### Cuisine centrale

Utiliser l'un ou l'autre de ces protocoles en fonction de votre agrément.  
Les analyses bactériologiques sont à votre charge.

#### Incorporation à chaud :

- Incorporer le grammage de la protéine sèche, dans votre préparation culinaire.
- Mélanger délicatement et rectifier l'assaisonnement.
- Dresser votre grammage de préparation finale en barquette.
- Operculer.
- Refroidir en cellule de refroidissement selon vos protocoles HACCP\*\*\* et votre PMS\*.
- Réserver en CF+\*\* avant livraison.

#### Incorporation à froid :

- Incorporer le grammage de la protéine sèche, dans votre préparation culinaire.
- Mélanger délicatement et rectifier l'assaisonnement.
- Dresser votre grammage de préparation finale en barquette
- Operculer.
- Réserver en CF+\*\* avant livraison

### Remise en Température sur satellite

#### Four vapeur :

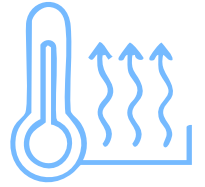
- Enfourner la barquette operculée dans un four vapeur entre 90°C – 100°C pour minimum 35 à 40 minutes pour obtenir une température de 65°C minimum à cœur, selon vos protocoles HACCP\*\*\* et votre PMS\*.
- Régler le temps de remise en température en fonction de votre four.

#### Four chaleur tournante :

- Enfourner la barquette operculée dans un four vapeur entre 80°C et 90°C pour minimum 35 à 40 minutes pour obtenir une température de 65°C minimum à cœur, selon vos protocoles HACCP\*\*\* et votre PMS\*.
- Régler le temps de remise en température en fonction de votre four.

#### Chariot de remise en température :

- Désoperculer les barquettes
- Dresser les assiettes à froid
- Clocher l'assiette et la déposer dans le chariot de remise en température
- Réchauffer selon la programmation de votre char
- **Si vous souhaitez dorer les grands calibres de protéine végétale INTACT avant cuisson, se reporter au protocole N°5**



## N°2

# Protocole d'utilisation de la protéine végétale INTACT en Liaison Froide en établissement à J+1

### Établissement

Utiliser l'un ou l'autre de ces protocoles en fonction de votre contrat et PMS\*.

#### Incorporation à chaud :

- Incorporer le grammage de la protéine végétale sèche, dans votre préparation culinaire.
- Mélanger délicatement et rectifier l'assaisonnement.
- Débarrasser votre préparation culinaire en bacs gastronorme et couvrir.
- Refroidir en cellule de refroidissement selon vos protocoles HACCP\*\*\* et votre PMS\*.
- Réserver en CF+\*\* avant utilisation.

#### Incorporation à froid :

- Incorporer le grammage de la protéine végétale sèche, dans votre préparation culinaire.
- Mélanger délicatement et rectifier l'assaisonnement.
- Débarrasser votre préparation culinaire en bacs gastronorme et couvrir.
- Réserver en CF+\*\* avant utilisation.

### Remise en Température

#### Chariot de remise en température :

- Dresser les assiettes à froid
- Clocher l'assiette et la déposer dans le chariot de remise en température
- Réchauffer selon la programmation de votre chariot

#### Four chaleur tournante :

- Enfourner le bac gastronorme dans un four sec entre 80°C et 90°C pour minimum 45 minutes pour obtenir une température de 65°C minimum à cœur, selon vos protocoles HACCP\*\*\* et votre PMS\*.
- Régler le temps de remise en température en fonction de votre four.

*\*Plan de Maîtrise Sanitaire, \*\*Chambre froide positive, \*\*\*Hazard Analysis Critical Control Point (en anglais), « Analyse des dangers et maîtrise des points critiques » ; Tout établissement de restauration en France doit appliquer cette méthode qui garantit l'hygiène et la salubrité des aliments.*

INTACT

Société par Actions Simplifiée au capital de 33.969 euros

Siège social : 36 rue de la Manufacture 45160 Olivet – RCS Orléans 911 382 398