FICHE METHODE "remise en température"

* Les produits à remettre en température doivent être maintenu en chambre froide entre 0 et +3° jusqu'à la remise en température
* Le four de remise en température est réglé à 140'
* Les produits sont enfournés à four chaud
* Les plats doivent être chauffer et maintenu à plus de 63°C jusqu'au service
* La durée de remise en température ne peut excéder 1 heure pour atteindre + 63'

		REMISE EN TEMPERATURE				TEMPS DE CHAUFFE		
DATE	NOM DU PRODUIT	HEURE DEBUT DE CHAUFFE	TEMPERATURE DEBUT DE CHAUFFE	HEURE DE FIN DE CHAUFFE	TEMPERATURE DE FIN DE CHAUFFE	MAXI 1 HEURE	OBSERVATION	VISA