



FICHE DE SUIVI DES REMISES EN TEMPÉRATURE

10°C à 63°C en moins d'1 heure

MÉTHODE :

- La remise en température des préparations culinaires à servir chaud est opérée de telle manière que leur température ne demeure pas plus d'**UNE HEURE** à des valeurs comprises entre **+10°C** et **+63°C**.

- Cette remise en température doit être calculée au plus près de la distribution, afin que le produit soit consommé dans les **2 HEURES**.

- Chaque produit a **un temps précis** de remise en température :

Sauces et viandes en sauce : 1 heure

Rôtis : 20 minutes

Légumes : 20 minutes

Date	Produit	Heure de début de réchauffage	T°C	Heure de fin de réchauffage	T°C	Durée de remise en température	Visa et observations

Limites critiques et actions correctives			
Conforme	Tolérance	Non-conformité	Actions correctives
10°C à 63°C en moins d'1 heure	Aucune	10°C à 63°C en plus d'1 heure	Aucune tolérance si dépassement : produit jeté Analyse des causes – ouverture d'une fiche de NC