Traceo

FICHE TECHNIQUE · RECETTE

Fiche technique de cuisine

Nom du plat _____ Catégorie _____ Version et date _____

Nombre de portions _____ Poids d'une portion _____ Moule ou matériel _____

Temps de préparation _____ Temps de cuisson _____ Température du four _____

Ingrédients et coût

Ingrédient	Unité	Quantité	Prix unitaire HT	Coût HT

Coût total HT _____ Coût par portion HT _____ Prix de vente envisagé _____

Progression

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	

Points d'hygiène

Cuisson (T° à cœur visée) _____

Refroidissement _____

Conservation _____

Durée de vie (DLC) _____

Remise en température _____

Allergènes présents

- ☐ Gluten
- ☐ Crustacés
- ☐ Œufs
- ☐ Poissons
- ☐ Arachides
- ☐ Soja
- ☐ Lait
- ☐ Fruits à coque
- ☐ Céleri
- ☐ Moutarde
- ☐ Sésame
- ☐ Sulfites
- ☐ Lupin
- ☐ Mollusques

Dressage, photo ou remarques

Allergènes : les 14 de l'annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011. Reportez-les dans le tableau des allergènes de la carte. Températures : arrêté du 21 décembre 2009, annexes I et IV.

Pack Étiquetage · Vos produits, DLC et allergènes configurés une fois, puis vos étiquettes imprimées en un geste.
traceo-haccp.com/fr/app-haccp/tarifs/pack-etiquetage

Traceo

FICHE TECHNIQUE · RECETTE · EXEMPLE REMPLI

Fiche technique de cuisine

Nom du plat *Quiche lorraine* **Catégorie** *Entrée chaude* **Version et date** *V1 · 12/03*

Nombre de portions *8* **Poids d'une portion** *environ 130 g* **Moule ou matériel** *Moule à tarte 26 cm*

Temps de préparation *1 h avec le repos* **Temps de cuisson** *10 + 30 à 35 min* **Température du four** *180 °C*

Ingrédients et coût

Ingrédient	Unité	Quantité	Prix unitaire HT	Coût HT
Farine de blé	*kg*	*0,250*	*0,90 €*	*0,23 €*
Beurre doux	*kg*	*0,125*	*9,00 €*	*1,13 €*
Eau froide	*l*	*0,05*		*0,00 €*
Œufs entiers	*pièce*	*4*	*0,30 €*	*1,20 €*
Crème liquide	*l*	*0,40*	*4,00 €*	*1,60 €*
Lardons fumés	*kg*	*0,200*	*10,00 €*	*2,00 €*
Sel, poivre, muscade	*forfait*	*1*	*0,05 €*	*0,05 €*

Coût total HT *6,21 €* **Coût par portion HT** *0,78 €* **Prix de vente envisagé**

Prix fictifs, pour montrer le calcul : coût d'une ligne = quantité × prix unitaire ; coût par portion = coût total ÷ nombre de portions.

Progression

1	*Sabler la farine et le beurre en dés, ajouter le sel et l'eau, fraiser, filmer, 30 min au froid.*
2	*Foncer le moule, piquer, cuire à blanc 10 min à 180 °C.*
3	*Faire rissoler les lardons, égoutter.*
4	*Battre les œufs et la crème, assaisonner.*
5	*Répartir les lardons, verser l'appareil.*
6	*Cuire 30 à 35 min à 180 °C, jusqu'à ce que l'appareil soit pris.*
7	*Servir chaud, ou refroidir rapidement si servi plus tard.*
8	

Points d'hygiène

Cuisson *appareil pris à cœur*

Refroidissement *+10 °C à cœur en moins de 2 h*

Conservation *0 à +3 °C, filmée*

Durée de vie (DLC) *selon le PMS*

Remise en température *+63 °C en moins d'1 h*

Allergènes présents

- [x] Gluten
- [x] Œufs
- [ ] Arachides
- [x] Lait
- [ ] Céleri
- [ ] Sésame
- [ ] Lupin
- [ ] Crustacés
- [ ] Poissons
- [ ] Soja
- [ ] Fruits à coque
- [ ] Moutarde
- [ ] Sulfites
- [ ] Mollusques

Lardons : vérifier l'étiquette du fournisseur.

Dressage, photo ou remarques : part de 1/8, servie avec une salade verte.

Modèle à adapter à votre établissement. L'exploitant reste responsable de son plan de maîtrise sanitaire et de ses enregistrements.

Traceo · traceo-haccp.com/fr/app-haccp/modeles

Pack Étiquetage · Vos produits, DLC et allergènes configurés une fois, puis vos étiquettes imprimées en un geste.
traceo-haccp.com/fr/app-haccp/tarifs/pack-etiquetage