

Annexe 4 : exemple de la fiche matière premières beurres :



**BEURRES**

**MP 5**

En présence d'air, les beurres sont sensibles au rancissement, car ils comprennent des acides gras insaturés.

De plus ils peuvent être contaminés par des germes.

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	GESTION
<p><b>CONTAMINATION</b> Une contamination par des germes véhiculés par les insectes, les rongeurs, l'air ou les poussières est possible.</p> <p>Si les beurres (ou corps gras) sont contaminés au cours de leur stockage, ils peuvent introduire des germes dans les produits de pâtisserie auxquels ils sont incorporés.</p>	<p>Ne pas stocker à température ambiante sans conditionnement.</p> <p>Refermer systématiquement le conditionnement.</p> <p>Veiller à un stockage protégé.</p>	
<p><b>MULTIPLICATION</b> Les corps gras et beurres concentrés étant peu riches en eau, aucune multiplication ne se produit.</p>		
<p><b>ALTERATION ORGANOLEPTIQUE</b> Une fixation de mauvaises odeurs peut provenir de la proximité de produits odorants, avec des risques d'oxydation des corps gras.</p> <p>Des germes peuvent provoquer des décompositions de matières grasses, avec pour conséquence des phénomènes d'oxydation et de rancissement.</p>	<p>Ne pas stocker des corps gras non emballés à proximité de poissos ou de constituants aromatiques (arômes, épices).</p> <p>Stocker en emballage d'origine, de préférence au frais.</p>	

D'autres matières grasses sont utilisées :

- les margarines, graisse végétale (coprah),
- les huiles (arachide, colza, tournesol),
- les huiles de friture : les huiles de friture se décomposent à température élevée, au cours de leur utilisation. Renouveler fréquemment les huiles de friture.
- le saindoux.