|  |  |
| --- | --- |
|  | Le passage en cellule de refroidissement permet de limiter l’activité microbienne par abaissement rapide de la température. La température interne des produits doit descendre de + 63° C ou plus à + 10° C (ou moins) en moins de deux heures. |

Introduire le produit à refroidir dans la cellule soit brut soit en plaques gastronorme ; l’épaisseur des denrées ne doit pas dépasser 5 cm. Ne pas empiler les plats pour favoriser la circulation de l’air.

Introduire la sonde au cœur du produit.

Couvrir pour éviter le croûtage et la déshydratation (sauf certains produits difficiles à refroidir, couvrir en sortie de cellule).

Mettre en route la cellule.

Remplir la feuille : relevé de températures–cellule de refroidissement.  
**Voir support reproductible n°7**

Sortir les denrées à partir de + 10°C.

Remplir la feuille : relevé de températures–cellule de refroidissement.

Stocker immédiatement en chambre froide produits finis entre 0° et + 3°C avec étiquetage.

Nettoyer la cellule conformément au plan de nettoyage.  
Après le nettoyage, laisser la porte ouverte.

**Cellule de refroidissement**Exemple :

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Date** | **Nature du produit** | **Heure d’entrée** | 9**° d’entrée** | **Heure de sortie** | 9**° de sortie** | **Visa**  **opérateur** |
| 10/11/11 | Flan caramel | 10 h 00 | + 90°C | 11 h 15 | + 8°C | D. L. |
| 10/11/11 | Quiche | 11 h 30 | + 95°C | 13 h 00 | + 7°C | J. F. |

Objectif à atteindre : refroidir la denrée alimentaire de + 63 ° C à + 10 ° C maximum en moins de 2 heures.

Après refroidissement, les denrées alimentaires sont à conserver entre 0° C et 3° C.

**Suivi du produit après refroidissement**Exemple :

|  |  |
| --- | --- |
| Nom de l’opérateur : Michel Martin | **Produit : Flan caramel** |
| Date du refroidissement | 10/11/2017 |
| Date de la consommation | 12/11/2017 |
|  |  |