
	INSTRUCTION DE TRAVAIL		//////////
	FICHE DESCRIPTIVE GAUFRETTE CACAO FOURRE A LA CREME CACAO		Date d'application : 05/02/18
			Page 1 sur 4

Etat des évolutions :

Version	Date	Objet	Pages
V0	18 /06/2020	Création du document	Toutes

Rédacteur	Vérificateur	Approbateur
Nom : KECHACHA IMAD	Nom : HAOUCHINE Rafik	Nom :
Fonction : Responsable Recherches et Développement	Fonction : Responsable AQ	Fonction :
Date : 18 /06/2020	Date : 18/06/2020	Date :
Visa :	Visa :	Visa :

	INSTRUCTION DE TRAVAIL		//////////
	FICHE DESCRIPTIVE GAUFRETTE CACAO FOURRE A LA CREME CACAO		Date d'application : 05/02/18
			Page 2 sur 4

I. OBJET DE LA PROCEDURE:

Le présent document a pour objet de définir la recette, les caractéristiques relatives au produit et procès de fabrication de Produit Gaufrette Maxon.

II. DOMAINE D'APPLICATION :

Ce document s'applique sur toutes les étapes de préparation et production de Gaufrette Maxon.

III. DOCUMENTS DE REFERENCE :

- les bonnes pratiques de fabrication

IV. DEFINITIONS ET ABREVIATIONS:

BAS : Bicarbonate Acide de Sodium

BAA : Bicarbonate Acide d'Ammonium

V. RESPONSABILITES :

- La gestion et la mise à jour de document est assuré par le service de Recherches et développement.
- Le service Production est appelé à appliquer les directives contenues dans le document.
- Le service Contrôle de Qualité est chargé aux contrôles des paramètres fixés dans le document.

VI. CONTENU :

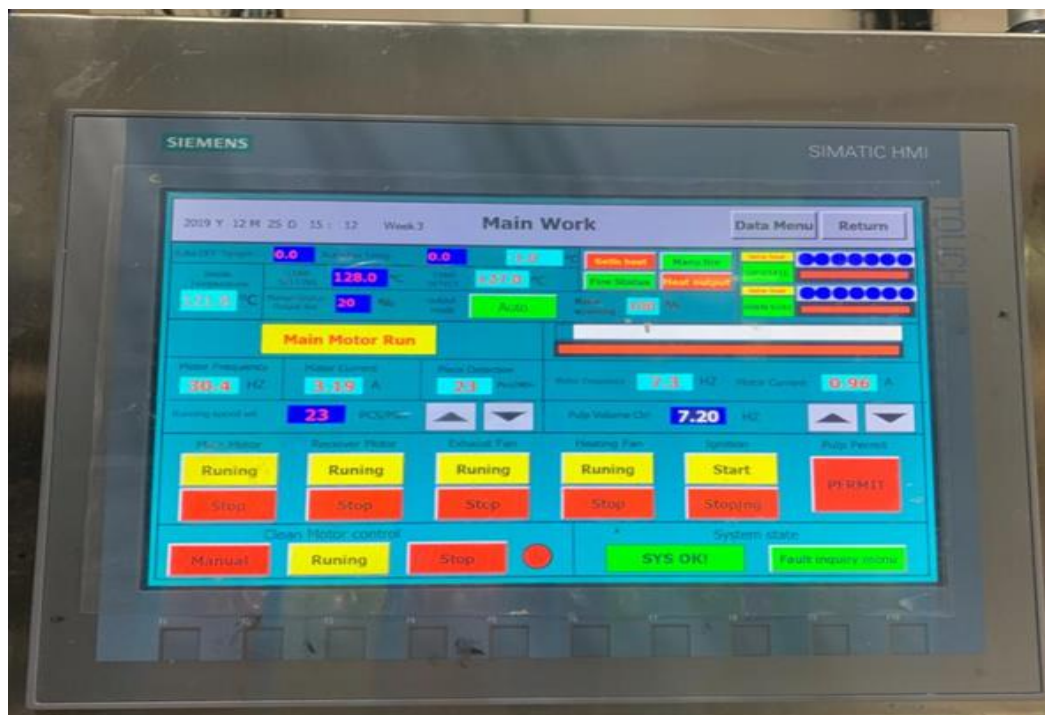
1. Recette et phases de préparation de la pâte:

Ordre	Ingrédients	Proportions Pate cacao (kg)
1	Eau	79
2	Lécithine	0,9
3	Sel	0,220
3	Amidon	1
3	BAA	0,4
4	BAS	0,1
5	Farine	50
6	Huile de soja	1,6
7	Cacao Alcalinisé	5
8	Vanilline	0,1
	TOTAL	138,32

Temps de mélange : 8min

Température de la pâte : 20 °C

2. Paramètres de cuisson :



3- Paramètres de la feuille :

Paramètres	Valeurs
Epaisseur de la feuille	2,7 ± 1 mm
Humidité après cuisson	1,1 ±4%
Humidité après humidificateur	1,7 ± 3%

N.B : l'humidité d'humidificateur est de 30%


4- Préparation de la crème :

Ingrédients	Proportions (Kg)
Sucre Broyé	50
Graisse palme	40
Cacao alcalinisé	10
Poudre de lait 0%	10
Cacao naturel	5
Lécithine	0,7
TOTAL	115.8

Pourcentage de la crème : 65-75%

Température de tunnel de refroidissement : 6°C

Humidité de tunnel de refroidissement : 40%

	INSTRUCTION DE TRAVAIL	//////////
	FICHE DESCRIPTIVE GAUFRETTE CACAO FOURRE A LA CREME CACAO	Date d'application : 05/02/18
		Page 4 sur 4

5- Caractéristiques de Produit fini :

Paramètres	Valeurs	Valeurs
Epaisseur		
Poids	65g	37g

6-Date limite de consommation

DLC = 12 mois