
	<b>INSTRUCTION DE TRAVAIL</b>	//////////
	<b>FICHE DESCRIPTIVE MON GOUTER</b>	Date d'application : 18/03/20
		Page 1 sur 5

### Etat des évolutions :

Version	Date	Objet	Pages
V0		Création du document	Toutes

Rédacteur	Vérificateur	Approbateur
Nom : KECHACHA IMAD	Nom : SLIMANI Yacine	Nom :
Fonction : Responsable Recherches et Développement	Fonction : Contrôle qualité	Fonction :
Date : 09/03/2020	Date : 17/03/2020	Date : 18/02 /2020
Visa :	Visa :	Visa :

	<b>INSTRUCTION DE TRAVAIL</b>	//////////
	<b>FICHE DESCRIPTIVE MON GOUTER</b>	Date d'application : 18/03/20
		Page 2 sur 5

## 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 mon gouter à l'unité HAMMADI.

## II. DOMAINE D'APPLICATION :

Ce document s'applique sur toutes les étapes de préparation et production de Mon Gouter.

## III. DOCUMENTS DE REFERENCE :

- les bonnes pratiques de fabrication

## IV. DEFINITIONS ET ABREVIATIONS :

**BAS** : Bicarbonate Acide de Sodium ; **SAPP** : Pyrophosphate Acide de Sodium

**PGPR** : Le polyricinoléate de polyglycérol

## 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 :

Ingrédients	Proportions (kg)
<b>PHASE 1 : T=04min50 sec / V= 85%</b>	
Sucre	42
Œufs	26
Eau	19
Glycérine	5.200
Huile	07
Sorbitol	2.600
BAS	0,295
SAPP28	0,400
Amidon	03
Sel	0.521
Acide citrique	0.174
Sorbate de potassium	0,348
Emulsifiant gel	1.600
Poudre de lait entier	05
vanilline	0.087
Arome vanille	0.200
<b>PHASE 2 : T= 02 min / V= 85%</b>	
Farine	50
<b>TOTAL</b>	<b><u>163,42</u></b>

### 2- Caractéristiques de la pâte et déposition au four :

	<b>INSTRUCTION DE TRAVAIL</b>	//////////
	<b>FICHE DESCRIPTIVE MON GOUTER</b>	Date d'application : 18/03/20
		Page 3 sur 5

Paramètres	Valeurs
Densité	0,62-0,70
Ouverture de la couleuse N°1	////
Epaisseur a la couleuse	5.5 ± 0,1 mm
Vitesse de foisonnement	170 rpm
Pression d'air	50-60 mbar
Contre pression	1,2 bar
Vitesse de la pompe de transfère	≈ 70 %
Température maximal de la pâte	25°C
Chiler de pâte	10°C

### 3- Cuisson

	ZONE 1	ZONE 2	ZONE 3
Températures °C Haute	220	230	240
Températures °C Basse	190	200	200

Temps de cuisson : 6.3 min

### 4- Caractéristiques de Layer :

Paramètres	Valeurs
Epaisseur de la Pâte	11 ± 1 mm
Humidité de la Pâte	17 ± 1%


### 5- Caractéristiques de la Crème :

#### 5-1 Recette et phases de préparation de la Crème :

Crème Fraise	
Ingrédients	Proportion (kg)
PHASE : T= 30 à 45 min / V= %	
Graisse 38-40	80
Sucre broyé	64
Poudre de lait 26	04
Lactosérum	04
Lécithine	01
Sorbitol	0.300
Acide citrique	00
sorbate	00
Arome Fraise	0.250
<b>TOTAL</b>	<b>153.55</b>

**Aspect :** couleur rose ou blanc

**Température de travail :** 35-40°C

	<b>INSTRUCTION DE TRAVAIL</b>	//////////
	<b>FICHE DESCRIPTIVE MON GOUTER</b>	Date d'application : 18/03/20
		Page 4 sur 5

<b>Crème Vanille</b>	
<b>Ingrédients</b>	<b>Proportion (kg)</b>
<b>PHASE : T= 30 à 45 min / V= %</b>	
Graisse 38-40	80
Sucre broyé	64
Poudre de lait 26	04
Lactosérum	04
Lécithine	01
Sorbitol	0.300
Acide citrique	00
Sorbate	00
Arome Vanille	0.250
<b>TOTAL</b>	<b>153.55</b>

**Aspect :** couleur blanc

**Température de travail :** 35-40°C


<b>Crème Choco</b>	
<b>Ingrédients</b>	<b>Proportion (kg)</b>
<b>PHASE : T= 30 à 45 min / V= %</b>	
Graisse 38-40	80
Sucre broyé	64
Poudre de lait 26	04
Cacao Naturel	04
Lécithine	01
Sorbitol	0.300
Acide citrique	00
Sorbate	00
Arome choco	0.250
<b>TOTAL</b>	<b>153.55</b>

**Aspect :** couleur du choco

**Température de travail :** 35-40°C

## 5-2 Caractérisation de la crème et paramètres de depositaire de la crème :

<b>Paramètres</b>	<b>Valeurs</b>
Vitesse foisonneur	00 rpm
Vitesse pompe	20-23 %
Contre pression	00 bar
Pression d'air	00 mbar
Température de Chiler	20°C
Densité de la crème	0,85 ± 0,03

	<b>INSTRUCTION DE TRAVAIL</b>	//////////
	<b>FICHE DESCRIPTIVE MON GOUTER</b>	Date d'application : 18/03/20
		Page 5 sur 5

## 6 – Le Sirop

Ingrédients	Proportion (kg)	<b>BRIX : 68-70%</b>
Sucre	50	
Eau	100	
Glucose	75	
Glycérine	12	
Sorbitol	4,2	
Acide citrique	0,5	
<b>TOTAL</b>	<b>241,5</b>	

## 6- Vegecao d'enrobage :

Ingrédients	Proportion (kg)
Sucre	512
Graisse végétale 35/37	500
Cacao Alcalinisé	25
Cacao naturel	50
Lactosérum	25
Lécithine	05
PGPR	02
vanilline	01
Arome chocolat	0,7
<b>TOTAL</b>	<b>1120.8</b>

**Raffinage :** 25-35 µm

**Viscosité :** 8000-10000 Cp à 4rpm / mobile : 5

## 7- Caractéristique de Produit Fini :

	Poids
<b>Génoise</b>	13 ± 2
<b>Sirop</b>	01 ± 0,5
<b>Crème</b>	03.5 ± 1
<b>Chocolat</b>	7.5 ± 1
<b>Total</b>	25 ± 5

**Dimensions :** Diamètre  $\varnothing = 35 \pm 1$  mm      Longueur :  $75 \pm 5$  mm