

RELAZIONE TECNICA LAVORAZIONE ALIMENTI

IDENTIFICAZIONE AZIENDA

Ragione sociale:	Loredana Catering sas
Insegna:	Loredana Catering sas
Legale Rappresentante:	Loredana Placa
Sede legale:	Comune:
Via Gino Allegri 30, Mestre	Venezia
N° Partita I.V.A.	N° telefono
02932880277	3289866085
Sede operativa:	Comune:
Via San Michele, 75	Casale sul Sile

SCOPO

Scopo del presente documento è quello di descrivere le lavorazioni con Sistema di Autocontrollo, basato sul metodo HACCP, come prescritto dall' art. 5, del Reg.CE 852/04

I locali utilizzati per il ciclo di lavorazione e trattamento alimenti sono i seguenti:

cucina

magazzino

CUCINA

Verranno utilizzati frigoriferi e congelatori con registrazione di temperatura su rispettive schede di controllo.

La zona lavaggio stoviglie sarà fisicamente separata dalla zona lavaggio alimenti come da elaborato grafico

le attrezzature saranno conformi alle vigenti norme in materia (pentolame in acciaio e alluminio, taglieri in teflon, banchi in acciaio inox, ecc)

MAGAZZINO

Utilizzo prevalente per lo stoccaggio di scatolame ed altri alimenti non deperibili su scaffalatura rialzata da terra con corretta areazione dei locali

LOREDANA CATERING SAS
di Placa Loredana
Via Gino Allegri n. 30
30170 MESTRE VENEZIA
P.I. 02932880277
TEL / FAX 041 / 5318724

Principali alimenti utilizzati con relativo stoccaggio e approssimativo quantitativo giornaliero

Formaggi e burro

Conservazione in frigorifero tra 2 e 4°C, su ripiano dedicato, in film protettivo (ca 1kg)

Salumi

conservazione in frigorifero a max 4°C, su ripiano dedicato, in film protettivo (ca 2kg)

Uova in guscio

Conservazione in frigorifero d'estate, in magazzino nelle altre stagioni, separati da alimenti pronti al consumo (ca 10pz)

Latte fresco

Conservazione in frigorifero a max 4°C (ca 3litri)

Ortaggi a foglia, bulbo, fiore, fusto e frutto

Conservazione in frigorifero 5-6°C in scomparto dedicato (ca 3kg)

Patate e cipolle

Conservazione in area fresca asciutta e non luminosa (ca 4kg)

Verdure surgelate

Conservazione in freezer -18°C

Materie prime e alimenti non deperibili

Conservazione in magazzino su scaffale in propria confezione (ca 8kg)

Pane fresco

Conservazione in ambiente fresco ed asciutto (ca 2kg)

Scatolame e conserve

Conservazione in magazzino (ca 10kg)

Prodotti congelati e surgelati

Conservazione in freezer -18°C (ca 5kg)

Carni bovine, suine, ovine fresche

Conservazione in frigorifero in apposito contenitore tra 0 e 4°C (ca 8kg)

Prodotti ittici freschi

Conservazione in frigorifero in scomparto dedicato in appositi contenitori tra 0 e 4°C (ca 6kg)

Prodotti ittici congelati e surgelati

Conservazione in freezer -18°C

SMALTIMENTO RIFIUTI

Sarà prevista una adeguata area di stoccaggio rifiuti separata dalle aree di trattamento alimenti, dotata di contenitori porta rifiuti con coperchio, con frequente svuotamento, pulizia e disinfezione degli stessi e tenuta della documentazione relativa allo smaltimento degli oli esausti

PRINCIPALI CICLI DI LAVORAZIONE PREVISTI

Primi piatti di pasta

Cottura, scolatura, condimento e finitura, preparazione piatto, somministrazione al tavolo

LOREDANA CATERING SAS
di Placa Loredana
Via Gino Allegri n. 30
30170 MESTRE VENEZIA
P.I. 02932880277
TEL. / FAX: 041 / 5318724

Primi piatti da forno

Farcitura, gratinatura, conservazione, riscaldamento, finitura, preparazione piatto, somministrazione al tavolo

Risotti

Soffrittura riso in padella con olio, cottura con condimento, bollitura, mantecatura, finitura, preparazione piatto, somministrazione al tavolo

Sughi e condimenti

Mondatura verdure, taglio, rifilatura e taglio carni, cottura con polpa pomodoro, raffreddamento, mantenimento a freddo, utilizzo

Carni in umido, stufate

Rifilatura e taglio carni, mondatura ortaggi, rosolatura in padella, cottura, mantenimento, porzionamento servizio al tavolo

Arrosti

Rifilatura e taglio carni, legatura, cottura, mantenimento a freddo, affettatura, porzionamento, servizio al tavolo

Carni alla piastra

Rifilatura e taglio carni, marinatura, cottura alla piastra, preparazione piatto, servizio al tavolo

Pesce, molluschi, crostacei in padella

Pulitura, lavaggio, taglio, marinatura, mondatura, cottura, preparazione piatto, servizio al tavolo

Pesce, molluschi, crostacei alla piastra

Pulitura, lavaggio, taglio, marinatura, mondatura, cottura, preparazione piatto, servizio al tavolo

Verdure e ortaggi crudi

Mondatura e lavaggio, taglio, mantenimento a freddo, servizio al tavolo

Verdure e ortaggi in padella

Mondatura e lavaggio, taglio, cottura, servizio al tavolo

LOREDANA CATERING SAS
di Placa Loredana
Via Gino Allegri n. 30
30170 MESTRE VENEZIA
R.I. 02932880277
TEL / FAX 041 / 5318724