

Les salades composées à base de mayonnaise

Jambon, œuf, mayonnaise, féculents cuits, légumes riches en eau... les salades composées sont de très bons milieux de culture pour les bactéries qui y trouvent de quoi assurer leur subsistance et leur multiplication. Quelques précautions doivent donc être prises.



Lavez et décontaminez les légumes et les herbes aromatiques fraîches (à l'eau vinaigrée ou chlorée).

Les précautions à prendre



Assurez-vous, dès la réception des produits, de leur fraîcheur et de leur qualité :

- date de consommation recommandée (DCR) pour les œufs coquille ;
- date limite de consommation (DLC) pour le jambon ou des produits sous vide ;
- date de durabilité minimale (DDM) pour la moutarde, les herbes déshydratées... ;
- fraîcheur des pommes de terre, des légumes et des herbes aromatiques utilisés..., dès la réception des produits.



Stockez correctement, aux bonnes températures et

en les préservant de toute contamination, tous les ingrédients jusqu'à leur utilisation.



Cuisez suffisamment les pommes de terre, les œufs... et refroidissez-les rapidement, si possible en cellule.



Lavez et décontaminez les légumes et les herbes aromatiques fraîches (à l'eau vinaigrée ou chlorée).



Réalisez l'assemblage de la salade composée le plus rapidement possible, dans une pièce fraîche.



Les salades composées à base de mayonnaise doivent être conservées au froid, entre 0 °C

et 4 °C, jusqu'au service. Si elles sont présentées en buffet, elles ne doivent pas dépasser la température de 10 °C et les restes seront jetés. Vérifiez régulièrement les températures des différentes installations frigorifiques.



Les préparations à base de mayonnaise fraîche ne doivent pas être conservées plus de 24 heures. Si elles

sont réalisées à base d'ovoproduits (mayonnaise en seau), vous pouvez les conserver trois jours en théorie mais, en pratique, l'aspect, la texture et le goût seront déjà altérés.



Les mayonnaises en seau ou en pot, une fois ouvertes, se conservent au froid

pendant une durée qui varie selon les fabricants... d'où l'importance de bien regarder les étiquettes et de préciser sur le seau ou le pot la date d'ouverture et de péremption du produit.

Bien sûr, n'oubliez pas les règles d'hygiène de base :

lavage des mains (surtout après avoir cassé les œufs), nettoyage et désinfection des plans de travail, des ustensiles et récipients utilisés... tout en respectant la marche en avant. Conservez également les éléments de traçabilité des ingrédients utilisés pour vos salades composées.

UNE QUESTION?
RENDEZ-VOUS SUR
LES BLOGS DES EXPERTS

'Hygiène
en fiches pratiques'

