

1.1 Donnez au moins 5 réponses dans l'ensemble du tableau

CONTRÔLES QUALITATIFS	CONTRÔLES QUANTITATIFS
DLUO DLC <i>intégrité de l'emballage</i> <i>Intégrité du produit</i> <i>Aspect des boîtes</i> <i>Aspect des légumes</i> <i>Aspect des emballages</i> <i>Température de transport</i>	Conformité au bon de livraison Pesée Comptage des produits

2,5 pts
(0,5 par
bonne
réponse)

1.2

PRODUIT	GAMME	TEMPERATURE DE STOCKAGE
Frites surgelées	3ème	- 18 °C
Petits pois appertisés	2ème	10 à 15 °C
Carottes	1ère	6à 10°C

3 pts
(0,5 par
bonne
réponse)

2.1 Définition de l'**appertisation** et la durée de conservation des aliments :

Technique de conservation (longue durée ou plusieurs années) à température ambiante des aliments, obtenue par stérilisation par la chaleur dans un récipient hermétiquement clos.

2 pts

2.2 En appertisation, quel micro-organisme vise-t-on à détruire ou à inhiber ?

On vise à détruire ou à inhiber les spores du clostridium botulinum.

1 pt

2.3 Quelles qualités doit-on veiller à conserver?

Qualités organoleptiques. Qualité nutritionnelle.

2 pts

2.4 Donnez 3 exemples de boîtes appertisées inconsommables :

Boîtes bombées, boîtes fuitées, boîtes rouillées, boîtes floches, boîtes cabossées.

1,5 pt

ACADEMIE DE CAEN	B.E.P.	SESSION 1999
Durée : 1 H 00	Page 1/2	EP3 : Techniques d'aseptisation (écrit)
CORRIGE		BIOSEKVIC:ES dom. MAINTENANCE ET HYGIENE DES LOCAUX

- 3.1 Lequel des deux produits, décrits en annexe 1, utiliseriez-vous ? **Produit n° 2** 1 pt
- 3.2 Pourquoi ? (1 justification) 1 pt
C'est un détergent-désinfectant donc actif sur milieu inerte. Il est conforme à la législation relative au matériel pouvant être en contact avec les denrées alimentaires.
- 4.1 Quel est le rôle d'une boîte contact ? 2 pts
Boite permettant le contrôle de l'efficacité d'une désinfection.
- 4.2 Que contient-elle ? 1 pt
De la gelose nutritive.
- 4.3 Quand l'utilise-t-on ? 1 pt
Après un bio-nettoyage.
- 4.4 Comment l'utilise-t-on ? (4 étapes attendues) 2 pts
(0,5 par bonne réponse)
- Oter le couvercle
- Appliquer /a gelose sur la surface plane à contrôler en exerçant une légère pression.
- Remettre le couvercle
- Incuber /a boite à 35 °C pendant 48 h.