

HYGIÈNE

Préparer la matrice allergènes

Avant d'annoncer et de réaliser une recette ; mise à jour à chaque changement pertinent.

La méthode, avant le modèle

1. Récupérez étiquettes et fiches des ingrédients actuels, y compris décors et ingrédients composés.
2. Identifiez les allergènes réglementaires présents et documentez les risques de contact croisé.
3. Distinguez présence dans la recette, mentions fournisseur et environnement.
4. Préparez une information accessible ; la matrice n'est pas une garantie « sans allergène ».

Votre exercice

Comparez deux chocolats portant un nom commercial similaire. Relevez les différences de composition et les conséquences sur la fiche recette et l'information client.

Comment personnaliser

Sur le site, ouvrez ce modèle et remplacez les champs. Modifiez ensuite le texte pour votre activité. Retirez les notes internes avant envoi. Les registres sanitaires restent à adapter au procédé et à compléter lors des opérations réelles.

Ce document est une trame pédagogique : il ne constitue ni une démarche déposée, ni une autorisation, ni un contrat juridiquement validé.

VOTRE DOCUMENT DE TRAVAIL

Préparer la matrice allergènes

MATRICE ALLERGÈNES - [activité]

Recette : [theme] · Version : [version] · Revue le : [date]

Responsable : [responsable]

Ingrédient / marque	Composition / document daté	Allergènes présents	Mentions fournisseur	Contact croisé à examiner
À compléter	À joindre	À identifier	À recopier fidèlement	À analyser

SYNTHÈSE PAR RECETTE

Allergènes présents : [allergenes]

Ingrédients composés vérifiés : [ingredients composes]

Risques liés aux équipements, surfaces ou stockage : [contacts croises]

Mesures de maîtrise réellement applicables : [mesures]

Version de l'information transmise au participant : [information client]

CHANGEMENT FOURNISSEUR OU RECETTE

Modification : [modification]

Étiquette / fiche vérifiée le : [date verification]

Décision avant utilisation : [decision]

Aucune promesse d'absence d'allergène ne doit être déduite de cette seule fiche. Si une adaptation ne peut pas être maîtrisée, ne pas la garantir.

AVANT UTILISATION

Relire, vérifier, conserver.

- Les ingrédients composés et décors sont inclus.
- La version fournisseur est actuelle.
- Présence et contact croisé sont distingués.

Mes points à finaliser

Champ / décision	Information confirmée ou vérification à faire		

Action	Responsable	Échéance	Preuve

Sources et documents à obtenir

Le répertoire commenté du site indique où trouver les formulaires officiels, guides d'hygiène, coordonnées, informations de prospection et sites fournisseurs. Utilisez la version actuelle correspondant à votre activité.

<https://atelier-luigi-formation.lululuilu.chatgpt.site/formation/kit#sources>

Ne saisissez pas de résultats de contrôle fictifs dans un registre destiné à votre activité. Les exemples commerciaux ne garantissent pas un nombre de clients.