

Procédure de fabrication de la mayonnaise

Vous devez fabriquer environ 500g de mayonnaise.

1. Formulation :

Produit	Quantité
Huile	75%
Eau	7%
Jaune d'œuf	7%
Vinaigre à 8%	4,5%
Sel	1%
Sucre en poudre	5,3%
Gomme guar (<i>stabilisant</i>)	0,1%
Acide ascorbique (<i>stabilisant</i>)	0,1%
Conditionnement	En bocal de 75g

- Faire les calculs des masses à peser de chaque matière première pour la quantité de produit fini.
- Vérifier la disponibilité de toutes les matières premières (articles de conditionnement compris).

2. Protocole de fabrication :

- Préparer les articles de conditionnement et le matériel nécessaire
- Peser tous les produits pour la quantité demandée, compléter une fiche de pesée par matière première
- Décontaminer les pots et couvercles en les trempant 5 minutes dans l'eau bouillante.

Phase huileuse : huile**Phase aqueuse : eau + vinaigre + sel + sucre + stabilisants**

- Préparer la phase aqueuse en mélangeant les constituants dans le mélangeur (**AQPrMa 44**)
- Mélanger le jaune d'œuf à la phase aqueuse. Faire tourner à vitesse lente, ne pas faire mousser.
- Introduire en **petites quantités** en mélangeant la phase huileuse à vitesse rapide
- Augmenter progressivement la quantité de phase huileuse au fur et à mesure que l'émulsion devient visqueuse.
- Vérifier la conformité des articles de conditionnement selon **AQPrECF 02**.
- Mettre 75g de produit par pot, à l'aide d'une poche à douille ou à la cuillère
- Nettoyer et ranger le matériel et les locaux.

3. Contrôles produit fini

- Réaliser les contrôles suivants :
 - Contrôler la viscosité du produit (**AQPrPF 04**)
 - Contrôler le pH du produit (**AQPrPF 06**)

- Contrôler le sens de l'émulsion (**AQPrPF 02**)
- Etablir une DLC de 7 jours à 4°C
- Compléter le dossier de lot