



FOOD SAFETY INNOVATION

# HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

**PRODUITS  
RECOMMANDÉS  
POUR LA  
MANIPULATION ET  
LA CONSERVATION  
DES ALIMENTS  
SECS**



# HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

La sécurité alimentaire doit être garantie tout au long de la chaîne alimentaire. Dans le secteur HORECA pour la gestion et le traitement des aliments en cuisine, les phases suivantes sont identifiées :



Réception des marchandises



Stockage et conservation des aliments



Manipulation et transformation des aliments



Présentation ou service des aliments

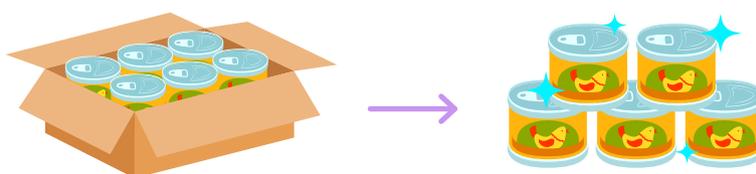
Il faut renforcer les mesures d'hygiène dans toutes les phases de la manipulation des aliments.

## RÉCEPTION DES ALIMENTS SECS

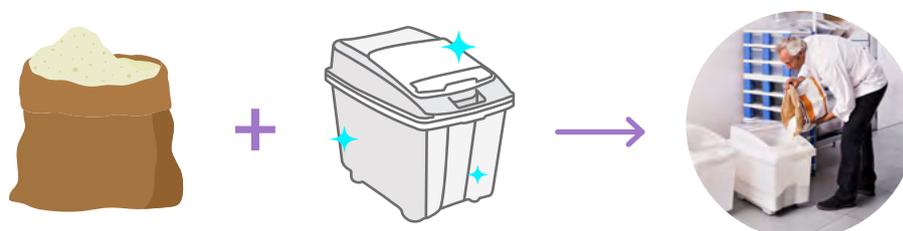
Il est nécessaire de s'assurer que les matières premières reçues respectent les prescriptions sanitaires et de qualité établies pour éviter que les aliments représentent un risque pour la santé des consommateurs. On doit se conformer aux dispositions du système HACCP.



- » **Retirer les emballages** des matières premières reçues (boîtes en carton, sacs en plastique). L'emballage est l'enveloppe la plus extérieure de l'aliment, conditionné ou non, utilisé durant sa distribution et son transport. .



- » Lorsque les produits réceptionnés seront transférés dans des **réipients** qui appartiennent à l'établissement, s'assurer que les récipients sont propres et **désinfectés**.



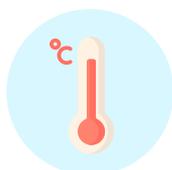
- » **Identifier** les récipients utilisés pour la conservation et le stockage avec les informations nécessaires qui permettront la **traçabilité** de tous les produits.

Lorsque les produits secs (légumes secs, pâtes, riz, etc.) sont servis en vrac ou dans de grands sacs et sont transférés dans des récipients en plastique de l'établissement, il faut **les identifier**, avec les informations de l'étiquette originale (marque du produit, numéro de lot, date d'ouverture et date de péremption ou date limite de consommation) sur le nouveau récipient, en garantissant la **traçabilité** de la matière première.

- » Concernant les produits en vrac, **ne pas mélanger** dans un même récipient la matière première de différents lots.



## STOCKAGE ET CONSERVATION ALIMENTS SECS



**Température:** les espaces de stockage doivent être maintenus frais, secs et disposer d'une bonne ventilation. Il est recommandé que la température de ces espaces soit maintenue entre 10 °C et 20 °C.



**Humidité:** le contrôle de l'humidité est très important pour le stockage et la conservation des aliments secs. On recommande une **humidité relative comprise entre 50-60 %**.



**Contrôler le stock des entrepôts.** On recommande de disposer d'un inventaire de tous les produits présents dans l'entrepôt et d'établir la fréquence dans laquelle il faut vérifier la quantité et l'état des produits.



Pour les aliments non périssables sensibles à l'oxydation, à l'humidité ambiante ou à la perte d'arômes (snacks, épices, aliments déshydratés, fruits secs, biscuits, etc.), on recommande d'utiliser des **boîtes hermétiques** pour éviter leur dégradation.

## ● HERMÉTIQUES GN

	65mm	100mm	150mm					
GNT/9				 Ref. 03020 · 0,6L	 Ref. 04014	 Ref.74010 · 0,6L	 Ref.94010 · 0,6L	
				 Ref. 03021 · 1L		 Ref. 74011 · 0,9	 Ref.94011 · 0,6L	
				 Ref. 03022 · 1,5L			 Ref.94012 · 1,2L	
GNT/6				 Ref. 03023 · 1,1L	 Ref. 09852	 Ref.07796 · 1L	 Ref.09796 · 1L	 Ref.94015 · 1L
				 Ref. 03024 · 1,7L		 Ref.07797 · 1,5L	 Ref.09797 · 1,5L	 Ref.94016 · 1,6L
				 Ref. 03025 · 2,6L		 Ref.07798 · 2,15L	 Ref.09798 · 2,15L	 Ref.94017 · 2,3L

On donne ci-après des suggestions pour le transvasement de certains aliments secs:

## ALIMENTS SECS

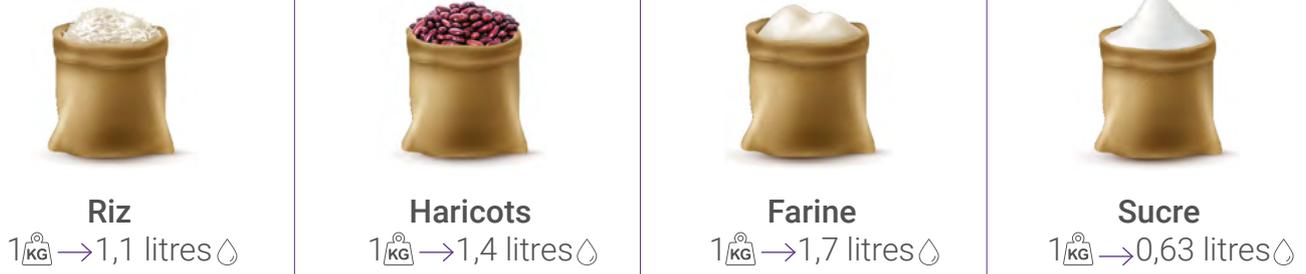


Figure 1. Données approximatives et indicatives pour le transvasement d'aliments secs.

Pour le stockage des aliments non périssables à faible teneur en humidité comme les légumes secs, les pâtes, le riz, etc., on recommande d'utiliser des récipients avec couvercle qui pourront être fermés, sans que l'herméticité soit nécessaire, en évitant ainsi que l'humidité y entre et les abîme.



## • BOÎTES DE CONSERVATION



Ref. 91851 · 2L  
180xh100 mm



Ref. 91852 · 4L  
180xh190 mm



Ref. 91853 · 6L  
225xh190 mm



Ref. 91854 · 8L  
225xh230 mm



Ref. 91855 · 12L  
285xh210 mm



Ref. 91860 · 2L  
180xh100 mm



Ref. 91861 · 4L  
180xh190 mm



Ref. 91862 · 6L  
225xh190 mm



Ref. 91863 · 8L  
225xh230 mm



Ref. 91864 · 12L  
285xh210 mm

## • BOÎTES ACCESSIBLES



Les Boîtes Accessibles ColorClip sont conçues pour un stockage parfait, une conservation optimale avec une hygiène maximale et le plus rigoureux contrôle des matières premières



GN 1/3

GN 2/3



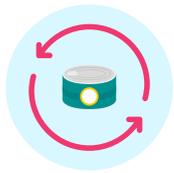
Ref. 09146 · 7L  
395x200xh200 mm



Ref. 09145 · 16L  
415x340xh200 mm



Ref. 09308 · 14L  
480x230xh227 mm



**Rotation du produit :** il est recommandé d'utiliser le système de gestion FIFO/PEPS (First In, First Out / Premier Entré, Premier Sorti). Il est important d'**identifier tous les produits** stockés avec la **date d'entrée** dans la réserve et les **dates de péremption ou limite de consommation** des produits.

Premier Entré



Premier Sorti



GN 1/1

SYSTÈME FIFO



Ref. 09144 · 22,65L  
565x340xh200 mm



Ref. 00918 · 50L  
565x340xh400 mm



Les **Boîtes Accessibles** sont idéales pour la conservation des aliments à très faible teneur en humidité. On peut accéder au contenu des boîtes et le couvercle reste relevé en position ouverte sans qu'il soit nécessaire de le tenir.



Ref. 00919 / 80L  
655x435xh560 mm



Ref. 00920 / 100L  
705x465xh580 mm



Couvercle coulissant pour un accès plus facile.



Ref. 00446 / 30L  
ø 385xh385 mm



Ref. 00448 / 60L  
415x415xh500 mm



Ref. 91856 · 18L  
285xh320 mm



Ref. 91857 · 22L  
285xh400 mm



Ref. 91865 · 18L  
285xh320 mm



Ref. 91866 · 22L  
285xh400 mm



Dans le stockage des matières premières non périssables, il est très important **d'identifier et de séparer** chaque produit contenant des **allergènes** des autres aliments. Les fruits secs, céréales avec gluten, cacahuètes, soja, moutarde, lupin ou des aliments qui contiennent ces allergènes doivent être parfaitement identifiés et séparés des autres aliments pour éviter la contamination croisée.



Stocker les matières premières avec allergènes dans des zones clairement identifiées pour éviter la contamination croisée.



## • HERMÉTIQUES ANTIALLERGÉNIQUES



GN 1/6

Ref. 61390 · 2,6L  
176x162xh150 mm



GN 1/4

Ref. 61392 · 4,3L  
265x162xh150 mm



GN 1/3

Ref. 61393 · 6L  
325x176xh150 mm



GN 1/2

Ref. 61391 · 10L  
325x265xh150 mm



GN 1/1

Ref. 61397 · 20,5L  
530x325xh150 mm



# MANIPULATION DES ALIMENTS SECS



## • PELLETS



Ref. 09469 · 190cl  
330x150x140 mm



Ref. 09459 · 95cl  
280X120X120 mm



Ref. 09265 · 60cl  
126x110x120 mm



Ref. 09457 · 18cl  
250x80x55 mm



### ARAVEN S.L.

Pol. Ind. San Miguel  
C/ Río Martín nº 6  
50830 Villanueva de Gállego, Zaragoza (Spain)  
T. (+34) 976 46 52 00

### ARAVEN EQUIPMENT, LLC.

3325 N.W. 70th Avenue  
Miami, Florida 33122-1332 (USA)  
T. (+1) (305) 777 - 7498  
F. (+1) (305) 777 - 7499

### ARAVEN EQUIPMENT, S.A CV

Darwin 74 Int.301,  
Col. Anzures, Deleg. Miguel Hidalgo  
11590 Ciudad de México (Mexico)  
T. (+52) 5202 32 07/ 5202 27 62

[www.araven.com](http://www.araven.com)



**araven**  
GROUP

PASSION TO INNOVATE