

Fiche ingrédient



Le prix que vous payez n'est pas le prix que vous utilisez : entre les deux, il y a le conditionnement et le rendement. Cette fiche fait la conversion une fois pour toutes.

Ingrédient : _____ Famille : _____

Fournisseur principal : _____ Fournisseur de secours : _____

1 Du prix d'achat au prix utilisé

Conditionnement acheté : _____ kg / L / pièces Prix d'achat HT : _____ € Prix au kg (ou L) : _____

Rendement mesuré : _____ % Prix au kg utilisable = prix au kg ÷ rendement : _____ €

Soit au gramme : _____ € Unité utilisée dans les recettes : _____

2 Mesure du rendement (3 pesées)

Date	Poids acheté (g)	Poids utilisable (g)	Rendement (%)	Remarque (saison, lot)
Moyenne				à reporter ci-dessus

Exemple. Pommes à 2,50 € le kilo, rendement 80 % après épluchage et parage : prix au kilo utilisable $2,50 \div 0,80 = 3,13$ €. Oublier le rendement, c'est sous-estimer le coût de 25 %.

3 Historique des prix

Date	Fournisseur	Prix HT au kg (€)	Variation (%)	Note

4 Allergènes

- | | | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------|---|
| ☐ Gluten | ☐ Crustacés | ☐ Œufs | ☐ Poissons |
| ☐ Arachides | ☐ Soja | ☐ Lait | ☐ Fruits à coque |
| ☐ Céleri | ☐ Moutarde | ☐ Sésame | ☐ Sulfites |
| ☐ Lupin | ☐ Mollusques | | |

Ne copiez pas un rendement trouvé en ligne : pesez le vôtre.

Qui sommes-nous ?

Retrouvez d'autres fiches pratiques gratuites et toutes les réglementations HACCP à jour sur notre site : methodehaccp.com - la référence pour les professionnels de la cuisine et des laboratoires.

Retrouvez tous les docs gratuits sur methodehaccp.com