

*first*  
**PACK**

H A C C P



# La Sécurité alimentaire

N o s f a b r i c a t i o n s

*La collection unique*

www.firstpack.fr

## > les Protège bacs

La solution **35 heures**  
Gain de temps pour  
une meilleure hygiène.



AVEC UN  
PROTÈGE BACS

SANS  
PROTÈGE BACS

Une housse protectrice en film de nylon pour plat, résistant à des températures élevées (jusqu'à 204 °C) permettant des gains de temps de nettoyage et de consommation d'eau, une réduction des rejets des déchets dans l'évier.

De plus, ce principe de cuisson améliore la qualité des plats (sans contact avec le métal et sans risque de brûler.)



Jusqu'à  
200 °C



### Le Protège bacs :

C'est un film protecteur de marmite spécialement conçu en feuille de Nylon. Il résiste aux températures élevées (jusqu'à + 204°C).

Il existe en plusieurs formats pour s'associer avec chaque forme de marmites, de bacs alimentaires gastronomiques ou de casseroles que l'on rencontre en cuisine.

- Temps de nettoyage réduit,
- Permet de consacrer moins de temps au nettoyage,
- Evite que la nourriture ne brûle ou n'attache au fond des récipients,
- Réduit la consommation d'eau et de savon,
- Réduit la quantité de nourriture et de graisse qui disparaît dans l'évier,
- Améliore l'ambiance dans le travail et réduit l'ampleur des tâches,
- Améliore la qualité des plats en excluant le contact direct entre la nourriture et le métal,
- Améliore l'hygiène,
- Cuisson vapeur.



#### PROTÈGE BAC POUR BAC GN1/1

| Dimensions : L x l             | Nb de pièces |
|--------------------------------|--------------|
| Périmètre : 1,84 m (H : 65 mm) | 100          |
| Réf. : <b>209PBACGN11PH</b>    |              |

| Dimensions : L x l                     | Nb de pièces |
|--|--------------|
| Périmètre : 1,84 m (H : 150 ou 200 mm) | 50           |
| Réf. : <b>209PBACGN11GH</b>            |              |

| Dimensions : L x l             | Nb de pièces |
|--------------------------------|--------------|
| Périmètre : 1,84 m (H : 65 mm) | 500          |
| Réf. : <b>209PBACGN11</b>      |              |

#### PROTÈGE BAC POUR BAC GN1/2

| Dimensions : L x l              | Nb de pièces |
|---------------------------------|--------------|
| Périmètre : 1,20 m (H : 150 mm) | 100          |
| Réf. : <b>209PBACGN12PH</b>     |              |

| Dimensions : L x l              | Nb de pièces |
|---------------------------------|--------------|
| Périmètre : 1,14 m (H : 150 mm) | 500          |
| Réf. : <b>209PBACGN12</b>       |              |



Gain de Temps de nettoyage d'un plat à gratin passé au four.



Cuisson des légumes à la vapeur

## > les Poches pâtisseries

en boîte distributrice carton  
Polyéthylène - 100 µ - Double soudure  
30 x 54 cm  
100 pièces  
Réf. : **210P165**

#### PROTÈGE BAC GN1/6

profond pour casseroles 34 x 45 cm

| Dimensions :              | Nb de pièces |
|---------------------------|--------------|
| Ø 180 mm                  | 100          |
| Réf. : <b>209PBACGN16</b> |              |





**INNOVATION**

*La solution pratique, efficace, pour améliorer la qualité et réduire les coûts opérationnels.*

Des sacs résistant jusqu'à 200°C, pour rôtir, cuire, bouillir, cuisiner, congeler, permettant à la fois de meilleurs rendements de cuisson (jusqu'à 33% de temps de cuisson et 7% d'amélioration du volume post cuisson), et d'éliminer pratiquement le nettoyage des plats, du four.

Dimensions : L x l

457 x 533 mm

Réf. : **209SACF11**

Nb de pièces

250



### Les conseils du chef :

Les sacs au four ont été testés par des cuisiniers, pour des cuissons au four, à la vapeur, à l'eau.

Les viandes restent moelleuses, tendres, en permanence arrosées à l'intérieur du sac, relevées par le jus de leurs arômes. Vous pouvez les voir brunir à travers le sac sans éclaboussures.

Pour le « coup de feu », cuisinez, puis congelez directement la nourriture dans le sac, elle sera prête pour un autre jour.



### La cuisson au four.

Placez les viandes, les poissons assaisonnés dans le sac, pour les recettes en sauce, ajoutez les légumes ou les sauces, fermez le sac par un nœud et placez le dans un plat, trouez le sac sur le sommet par cinq, six coups de fourchette.

La cuisson étant plus rapide, il est conseillé d'insérer un thermomètre à l'intérieur du sac.

### La cuisson à la vapeur.

Les légumes cuits à la vapeur conservent leurs couleurs vives, et toute leur fraîcheur, ils sont tendres et croquants.

Mettez les aliments dans le sac avec le plus d'air possible, fermez par un nœud, placez dans l'auto-cuiseur, après la cuisson, attendez quelques minutes avant d'ouvrir.

### La cuisson à l'eau

Mettez les aliments dans le sac et plongez-les dans l'eau bouillante, ouvrez, c'est prêt.

### Tableau des cuissons

| Viande       | Temp. du four | Temps de cuisson par 500 g | Temp.final |
|--------------|---------------|----------------------------|------------|
| <b>Boeuf</b> |               |                            |            |
| Cuisson      | 150 °C        | 9 - 10 min.                | 60 °C      |
| À coeur      | 150 °C        | 9 min.                     | —          |
| Saignant     | 150 °C        | 10 min.                    | —          |
| À point      | 150 °C        | 11 min.                    | —          |
| Bien cuit    | 150 °C        |                            |            |
| <b>Boeuf</b> |               |                            |            |
| Cuisson      | 150 °C        |                            | 60 °C      |
| Sur grill    |               |                            |            |
| Saignant     | à             | 20 min.                    | —          |
| À point      |               | 25 min.                    | —          |
| Bien cuit    | 160 °C        | 30 min.                    | —          |
| Porc         | 160 °C        | 18 - 20 min.               | 80 °C      |
| Volaille     | 175 °C        | 11 - 12 min.               | 80 °C      |
| Hachis       | 175 °C        | 25 - 30 min.               | 80 °C      |
| Agneau       | 160 °C        | 25 - 30 min.               | 80 °C      |

# HACCP • La Sécurité alimentaire

> les Housses de chariot et de trancheur à usage unique



## HOUSSE CHARIOT PEHD

pour GN1/1

Périmètre : 2,24 m

Hauteur : 1,80 m

300 pièces

Réf. : **209HCHAGN**

## HOUSSE CHARIOT DOUBLE LONG PEHD

pour GN2/1 et échelle 60 x 40 cm

Périmètre : 2,94 m

Hauteur : 1,80 m

300 pièces

Réf. : **209HCHAGN21**

### Les conseils d'hygiène :



Les housses font barrière contre la vapeur, la poussière, les odeurs ; lors d'un stockage de longue durée sur chariot, il est nécessaire de protéger les produits d'éventuelles contaminations extérieures (éclaboussures, salissures, etc.).



### • HOUSSE POUR TRANCHEUR À USAGE UNIQUE PEHD

| Périmètre |                       | Nb de pièces |
|-----------|-----------------------|--------------|
| 2,20 m    | 62 cm x 50 cm x 75 cm | 300          |

Réf. : **209HTRAN**

**HACCP**

> les Éponges et lingettes



Idéal  
Trancheur,  
couteau  
et sonde

### ÉPONGES POUR TRANCHEUR

Éponges pour nettoyer et désinfecter les lames de trancheurs, évitant ainsi toutes contaminations croisées.

S'utilise en marche, trancher l'éponge comme si c'était un aliment ; les tranches obtenues vous permettront de nettoyer les parties autres que la lame. Vendues par boîte de 24.

Réf. : **289LINGTR**

### LINGETTES BLEUES

(couleur référence alimentaire) de désinfection et de nettoyage des matériels et surfaces de découpe, parois et ustensiles en environnement agroalimentaire.

Homologuées par le Ministère de l'Agriculture

Vendu par 6 boîtes de 200 lingettes.

Réf. : **289LING200**



Solution  
active

# HACCP • La Sécurité alimentaire

## > les Tours de stockage et ustensiles de prélèvement



**HACCP**

### • TOUR DE STOCKAGE 2 TIROIRS

(Samedi et Dimanche)  
Dimensions : 220 x 155 x 135 mm  
Réf. : **294TOUR2**

### • TOUR DE STOCKAGE 5 TIROIRS

(Lundi au Vendredi)  
Dimensions : 220 x 155 x 310 mm  
Réf. : **294TOUR5**

### SACHET PORTION INDIVIDUELLE ET JOURNALIER

avec code couleur par jour ; le jour de la semaine permet de signaler la date de fabrication ou de péremption.

PE haute densité.

Format : 250 x 210 mm

Colis de 1 000

Lundi : **209PORLU**

Vendredi : **209PORVE**

Mardi : **209PORMA**

Samedi : **209PORMA**

Mercredi : **209PORME**

Dimanche : **209PORDI**

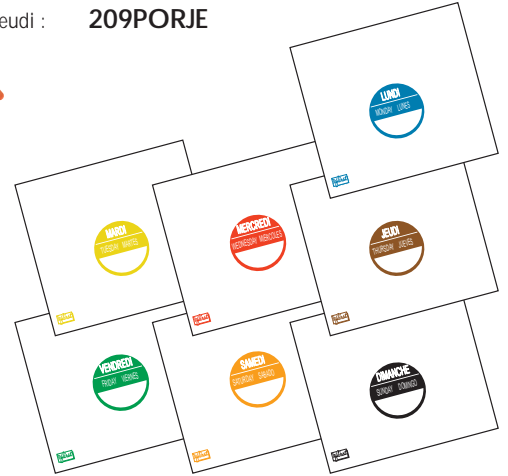
Jeudi : **209PORJE**

### Les sachets permettent :

- Une gestion quotidienne.
- Une protection des aliments dans le réfrigérateur ou le congélateur

Pesage, portionnement lors de la mise en place afin de faciliter le "coup de feu" avec en plus, la gestion des 7 jours.

Pour les collectivités, dispositions spécifiques pour les toxi-infections : vous devez conserver des plats témoins, qui sont des échantillons représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs, clairement identifiés, en quantité suffisante (50 à 100 grs), pendant au moins 5 jours dans des conditions ne modifiant pas leur qualité microbiologique.



### • SAC LIASSE EN PHED

Format 17 x 22 cm  
5 000 pièces  
Réf. : **210SL17225**

### • SAC LIASSE EN PHED

Format : 23 x 31 cm  
5 000 pièces  
Réf. : **210SL2331**

|         |
|---------|
| MIDI    |
| SOIR    |
| ENTREE  |
| PLAT    |
| LEGUME  |
| SAUCE   |
| DESSERT |

### • ÉTIQUETTES REPAS

Planche de 252 étiquettes  
Réf. : **289SANE230**

|          |
|----------|
| LUNDI    |
| MARDI    |
| MERCREDI |
| JEUDI    |
| VENDREDI |
| SAMEDI   |
| DIMANCHE |

### • ÉTIQUETTES JOURS

Planche de 700 étiquettes  
Réf. : **289SANE040**



### • SCELLEUSE

Réf. : **294SCEL19**

### • RUBAN ADHÉSIF

Dimensions :  
12 mm x 66 m  
6 pièces  
Réf. : **209RUB12T**



Récipients polypropylène pour échantillons témoins (résiste à 110 °c)

### RÉCIPIENTS RECTANGULAIRES

• 125 ml - Vendu par 1 000  
Réf. : **209REC125**

• 250 ml - Vendu par 1 000  
Réf. : **209REC250**

• Couverture pour **209REC125**  
et **209REC250**  
Vendu par 1 000  
Réf. : **209RECLID**



### RÉCIPIENTS RONDS

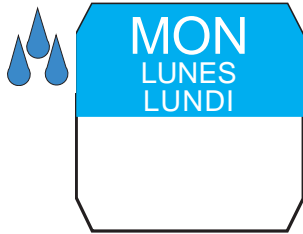
• 125 ml - Vendu par 1 000  
Réf. : **209BRON125**

• 250 ml - Vendu par 500  
Réf. : **209BRON250**

• Couverture pour **209BRON125**  
et **209BRON250**  
Vendu par 1 000  
Réf. : **209BRONLID**

# HACCP • La Sécurité alimentaire

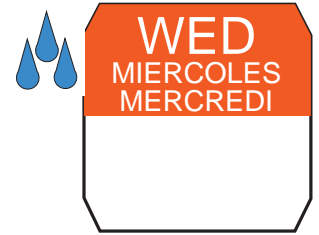
## > les Étiquettes solubles et présentoirs



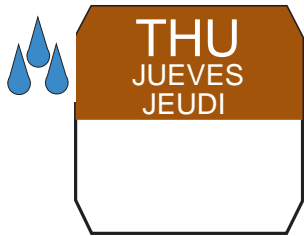
- ROULEAU D'ÉTIQUETTES "JOUR"
- Solubles au contact de l'eau  
2,5 x 2,5 cm - Lundi  
1000 étiquettes/rouleau  
Réf. : 209DDISLU



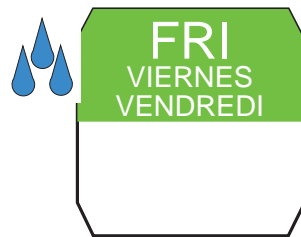
- ROULEAU D'ÉTIQUETTES "JOUR"
- Solubles au contact de l'eau  
2,5 x 2,5 cm - Mardi  
1000 étiquettes/rouleau  
Réf. : 209DDISMA



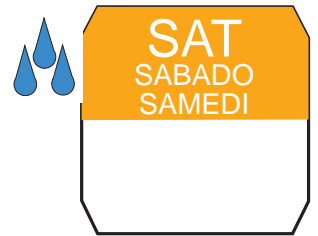
- ROULEAU D'ÉTIQUETTES "JOUR"
- Solubles au contact de l'eau  
2,5 x 2,5 cm - Mercredi  
1000 étiquettes/rouleau  
Réf. : 209DDISME



- ROULEAU D'ÉTIQUETTES "JOUR"
- Solubles au contact de l'eau  
2,5 x 2,5 cm - Jeudi  
1000 étiquettes/rouleau  
Réf. : 209DDISJE



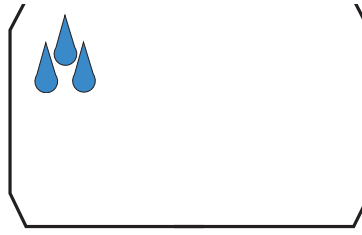
- ROULEAU D'ÉTIQUETTES "JOUR"
- Solubles au contact de l'eau  
2,5 x 2,5 cm - Vendredi  
1000 étiquettes/rouleau  
Réf. : 209DDISVE



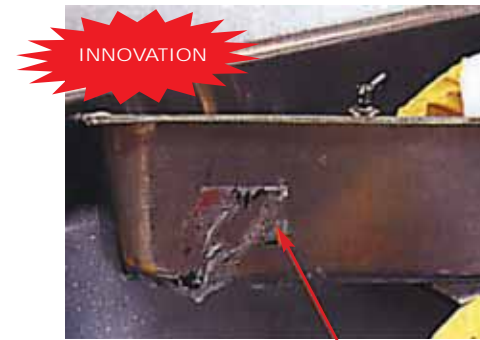
- ROULEAU D'ÉTIQUETTES "JOUR"
- Solubles au contact de l'eau  
2,5 x 2,5 cm - Samedi  
1000 étiquettes/rouleau  
Réf. : 209DDISSA



- ROULEAU D'ÉTIQUETTES "JOUR"
- Solubles au contact de l'eau  
2,5 x 2,5 cm - Dimanche  
1000 étiquettes/rouleau  
Réf. : 209DDISDI



- ROULEAU D'ÉTIQUETTES
- Solubles au contact de l'eau  
2,5 x 5 cm - Etiquette blanche  
500 étiquettes/rouleau  
Réf. : 209DDISB



Procédé RÉVOLUTIONNAIRE  
Nettoyage plus facile



- PRÉSENTOIR À ÉTIQUETTES

pour 1 rouleau d'étiquettes 2,5 x 2,5 cm. - Vendu sans étiquette  
Réf. : 209DD124

- PRÉSENTOIR DÉVIDOIR NU AVEC COUVERCLE

pour 7 rouleaux d'étiquettes 2,5 x 2,5 cm - Vendu sans étiquette  
Réf. : 209DD888

- PRÉSENTOIR DÉVIDOIR NU

pour 7 rouleaux d'étiquettes 2,5 x 2,5 cm - Vendu sans étiquette  
Réf. : 209DD777



FIRST PACK - 4 rue Nicéphore Niépce - 91420 MORANGIS - France

Tél. : 01 69 10 24 94 - Fax : 01 69 34 87 34 - E-mail : commercial@groupefirst.com

Site internet : www.firstpack.fr