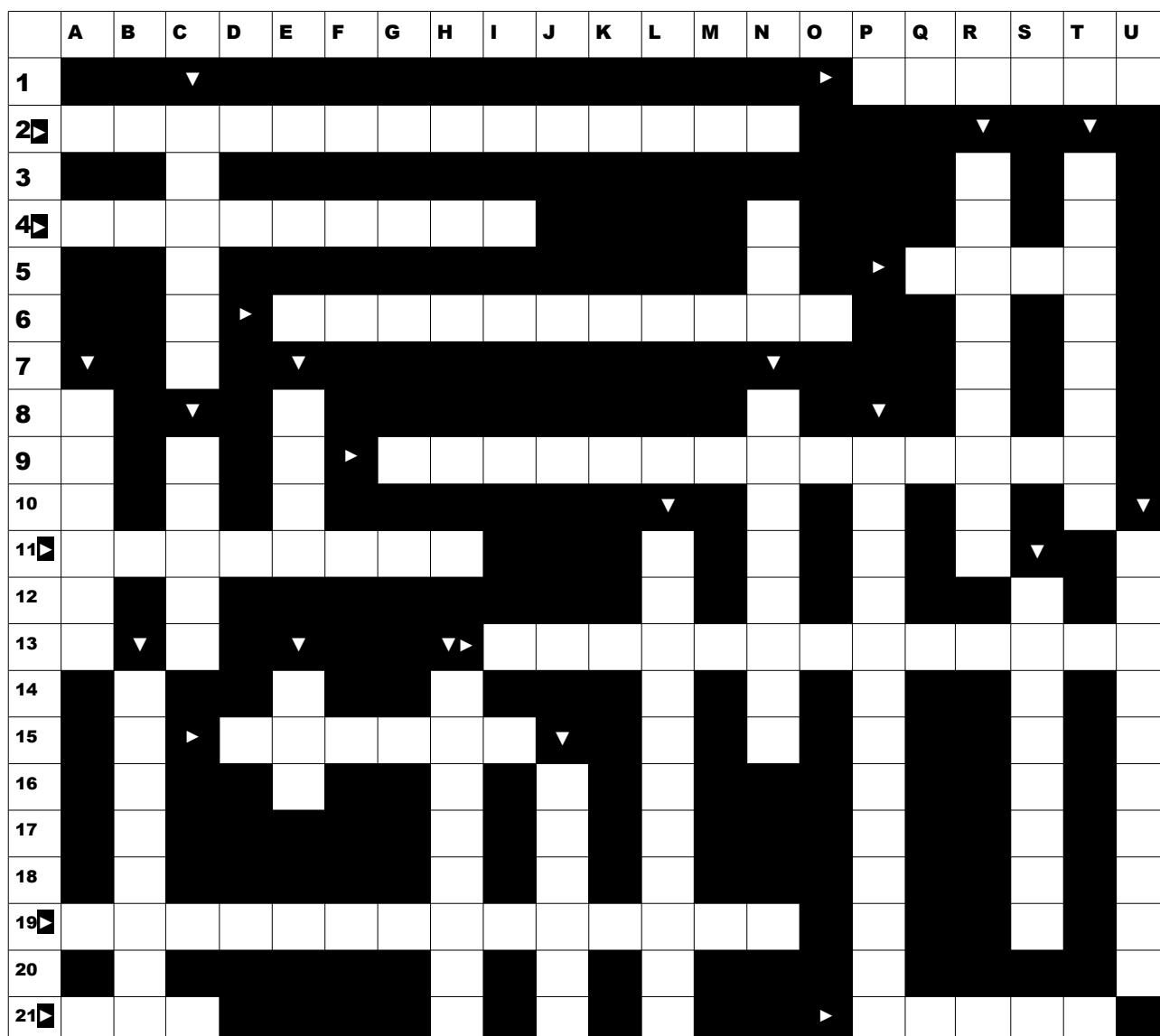


**MOTS CROISES A THEME CULINAIRE/  
SCIENCES - HYGIENE & CONSERVATIONS**



**HORIZONTAL**

- 1) Terme associé au froid maintenu en conservation
- 2) Elimination de l'eau partielle d'un aliment
- 4) Terme : maintenir à température identique
- 5) Sigle des plats cuisinés à l'avance
- 6) Identifier l'origine et suivre le parcours du produit
- 9) Méthode déshydratation totale en sous-vide
- 11) Organismes facteurs de maladies infectieuses
- 13) Procédé maintenant la température (3°) environ
- 15) Antiseptique liquide pour fruits (cerise)
- 19) Procédé thermique détruisant bactéries (70/85°)
- 21) Antiseptique naturel ancien pour viande-poisson  
- Règle législative d'hygiène et sécurité

**VERTICAL**

- A) Procédé conservation en sachets légumes taillés
- B) Procédé ancien pour conserver dans la graisse
- C) Bactéries se reproduisant par sporulation  
- Méthode qui sert à identifier, évaluer et maîtriser
- E) Sigle qui indique la durée optimum  
- Sigle qui indique la durée limite
- H) Méthode moderne qui retire l'air du sachet
- J) Procédé antiseptique ancien dû à la fumée
- L) procédé conservation par froid négatif
- N) Procédé de stérilisation à haute température  
- Liquide antiseptique acide fait à partir du vin
- P) Procédé thermique stérilisant en boîte fer-blanc
- R) Organismes vivants pathogènes ou utiles
- S) Terme de consommation « ailleurs & plus tard »
- T) Process fabrication chaude ou froide en restauration collective
- U) Procédé décontamination aliments par rayonnement