

SCHEDA DI PRODUZIONE

Una scheda per ogni preparazione che viene conservata

CODICE (lo stesso scritto sul contenitore)

PREPARAZIONE

DATA DI PRODUZIONE

ORA

DA CONSUMARSI ENTRO

CONSERVAZIONE

☐ Frigorifero

☐ Congelatore

☐ Dispensa

☐ Abbattuta (vedi pag. 2)

°C

INGREDIENTI: PRODOTTI USATI E LORO LOTTI

PRODOTTO	FORNITORE	LOTTO	SCADENZA

Lotto e scadenza si ricopiano dall'etichetta. Se usi un'altra tua preparazione, scrivi il suo codice nella colonna «Lotto».

ALLERGENI PRESENTI

☐ Cereali con glutine

☐ Crostacei

☐ Uova

☐ Pesce

☐ Arachidi

☐ Soia

☐ Latte

☐ Frutta a guscio

☐ Sedano

☐ Senape

☐ Sesamo

☐ Solfiti

☐ Lupini

☐ Molluschi

NOTE

OPERATORE

FIRMA O SIGLA

SCHEDA DI ABBATTIMENTO

Da compilare quando la preparazione passa dall'abbattitore

CODICE (lo stesso scritto sul contenitore)

PRODOTTO O PREPARAZIONE

LOTTO (SE È UN PRODOTTO ACQUISTATO)

DATA

TRATTAMENTO ESEGUITO

☐ Raffreddamento rapido del cotto

Tempi e temperatura finale: quelli previsti dal tuo piano di autocontrollo.

☐ Congelamento per conservare

Tempi e temperatura finale: quelli previsti dal tuo piano di autocontrollo.

☐ Bonifica del pesce destinato al consumo crudo

Almeno -20 °C per 24 ore, oppure -35 °C per 15 ore (Reg. CE 853/2004, All. III, Sez. VIII).

TEMPI E TEMPERATURE

ORA DI INIZIO

TEMPERATURA AL CUORE ALL'INIZIO (°C)

ORA DI FINE

TEMPERATURA RAGGIUNTA (°C)

DURATA COMPLESSIVA

ABBATTITORE USATO (SE PIÙ DI UNO)

DOPO IL TRATTAMENTO

CONSERVAZIONE (FRIGORIFERO / CONGELATORE, °C)

DA CONSUMARSI ENTRO

NOTE

OPERATORE

FIRMA O SIGLA

Il codice in alto è lo stesso della scheda di produzione: è così che le due schede restano collegate e che si può ricostruire, anche dopo mesi, con cosa è fatta una preparazione e quale trattamento ha avuto.