Scheda abbattimento

Una riga per ogni ciclo: ora e temperatura al cuore, all'inizio e alla fine.

Azienda e sede _____ **Mese** _____ **Anno** _____

I limiti del tuo piano Positivo (raffreddamento): da _____ °C a _____ °C in _____ minuti Negativo (surgelazione): fino a _____ °C in _____ ore

Misura al cuore del prodotto, con la sonda pulita. Fuori dai limiti del tuo piano? Cerchia **No** e scrivi cosa hai fatto. Sigla: chi ha fatto l'abbattimento.

Giorno	**Prodotto** Cosa e quanto: teglie, kg, lotto	**Tipo**	**Inizio** ora	**Inizio** °C al cuore	**Fine** ora	**Fine** °C al cuore	**Nei limiti?**	**Se no: cosa hai fatto** Rimesso in abbattitore, cotto subito, scartato…	**Sigla**
		☐ Positivo ☐ Negativo					Sì No		
		☐ Positivo ☐ Negativo					Sì No		
		☐ Positivo ☐ Negativo					Sì No		
		☐ Positivo ☐ Negativo					Sì No		
		☐ Positivo ☐ Negativo					Sì No		
		☐ Positivo ☐ Negativo					Sì No		
		☐ Positivo ☐ Negativo					Sì No		
		☐ Positivo ☐ Negativo					Sì No		
		☐ Positivo ☐ Negativo					Sì No		
		☐ Positivo ☐ Negativo					Sì No		
		☐ Positivo ☐ Negativo					Sì No		

Verifica di fine mese del responsabile Nome _____ Firma _____ Data _____

Prospero
prospero.food

Su Prospero questa scheda la compili dal telefono in pochi secondi, firmata e datata: inquadra il QR per provarla.
Modello gratuito e generico: il tuo manuale di autocontrollo può richiedere campi diversi.