Temperature di cottura

Una riga per ogni cottura o riscaldamento controllato con la sonda.

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

I limiti del tuo piano Cottura: almeno _____ °C al cuore Riscaldamento di cibi già cotti: almeno _____ °C al cuore

Misura al cuore, nel punto più spesso, a fine cottura. Sotto il limite? Cerchia **No**, prolunga la cottura e misura di nuovo.

Sonda pulita e disinfettata fra un prodotto e l'altro.

Giorno	Prodotto Cosa e quanto: teglie, kg, lotto	Tipo	Ora	°C al cuore	Nel limite?	Se no: cosa hai fatto Cottura prolungata, °C al ricontrollo, scartato…	Sigla
		☐ Cottura ☐ Riscaldamento			Sì No		
		☐ Cottura ☐ Riscaldamento			Sì No		
		☐ Cottura ☐ Riscaldamento			Sì No		
		☐ Cottura ☐ Riscaldamento			Sì No		
		☐ Cottura ☐ Riscaldamento			Sì No		
		☐ Cottura ☐ Riscaldamento			Sì No		
		☐ Cottura ☐ Riscaldamento			Sì No		
		☐ Cottura ☐ Riscaldamento			Sì No		
		☐ Cottura ☐ Riscaldamento			Sì No		
		☐ Cottura ☐ Riscaldamento			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.