

# Lista HACCP

Restaurante / Tienda: \_\_\_\_\_

MM / AA: \_\_\_\_\_

Responsable: \_\_\_\_\_



Día	Tiempo	Freidora:				Freidora:				Freidora:				Abreviatura				
		TPM %	Temp. °C	Cambio = X Lleno = L	Filtración = s / n	TPM %	Temp. °C	Cambio = X Lleno = L	Filtración = s / n	TPM %	Temp. °C	Cambio = X Lleno = L	Filtración = s / n					
	9:15	16,5	175 °C	3L	s	19,0	177 °C	5L	s	23,5	178 °C	x	n	15	174 °C	3L	s	JD
1																		
2																		
3																		
4																		
5																		
6																		
7																		
8																		
9																		
10																		
11																		
12																		
13																		
14																		
15																		
16																		
17																		
18																		
19																		
20																		
21																		
22																		
23																		
24																		
25																		
26																		
27																		
28																		
29																		
30																		
31																		



**1. TPM**

**2. TEMP.**



Realice siempre la medición en la freidora caliente antes de realizar el mantenimiento.

handling.vito.ag