

HACCP-Scheda

Ristorante / cucina: _____

mese / anno: _____

Responsabile: _____

Data	Ora	Friggitrice:				Friggitrice:				Friggitrice:				Friggitrice:				Firma
		TPM %	Temp. °C	Cambio/Rabboc -co =L	Fil-trag-gio = si / no	TPM %	Temp. °C	Cambio/Rabboc -co =L	Fil-trag-gio = si / no	TPM %	Temp. °C	Cambio/Rabboc -co =L	Fil-trag-gio = si / no	TPM %	Temp. °C	Cambio/Rabboc -co =L	Fil-trag-gio = si / no	
	9:15	16,5	175 °C	3L	y	19,0	177 °C	5L	y	23,5	178 °C	x	n	15	174 °C	3L	y	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.

Misurazione da effettuarsi con friggitrice calda prima del servizio!

handling.vito.ag