

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!