Produktionsprotokoll für die Küche

Betrieb: _____ **Standort (Betriebsstätte, Fahrzeug):** _____ **Jahr, Monat:** _____

Grenzwert Kerntemperatur (HACCP-Konzept, °C): _____ **Thermometer Nr.:** _____

Jede Charge bei der Herstellung eintragen. Gib ihr einen Chargencode und schreib denselben Code auf ihr Etikett. Trage die Chargennummern der Hauptzutaten und die enthaltenen Allergene ein. Gegarte Speisen im Kern messen und das Verbrauchsdatum nach deinem HACCP-Konzept festlegen. Geplante und hergestellte Menge getrennt halten, um sie mit Verkauf und Abfall zu vergleichen.

Datum	**Produkt, Rezept**	**Chargencode**	**Geplant** (Portionen, kg)	**Hergestellt** (Portionen, kg)	**Chargen der Zutaten**	**Allergene**	**Gegart um** (Uhrzeit)	**Kern** °C	**i. O.** (J/N)	**Zu verbrauchen bis**	**Rest**	**Hergestellt von** (Name, Unterschrift)