Scheda di produzione HACCP

Nome dell'attività: _____ **Sede (locale, veicolo):** _____ **Anno, mese:** _____

Limite temperatura al cuore (piano di autocontrollo, °C): _____ **Termometro n.:** _____

Scrivi ogni lotto quando viene prodotto. Dagli un codice lotto e riporta lo stesso codice in etichetta. Annota i lotti degli ingredienti principali e gli allergeni contenuti. Misura al cuore gli alimenti cotti e fissa la data di scadenza secondo il tuo piano di autocontrollo. Tieni separate quantità prevista e prodotta, per confrontarle con vendite e sprechi.

Data	**Prodotto, ricetta**	**Codice lotto**	**Previsto** (porzioni, kg)	**Prodotto** (porzioni, kg)	**Lotti degli ingredienti**	**Allergeni**	**Cotto alle** (ora)	**Cuore** °C	**OK** (S/N)	**Data di scadenza**	**Avanzo**	**Preparato da** (nome, firma)