Heißhalten: Temperaturprotokoll

Betrieb: _____

Standort (Betriebsstätte, Fahrzeug): _____

Datum: _____

Mindesttemperatur Heißhalten (°C): _____

Trage oben die Mindesttemperatur zum Heißhalten aus deinem HACCP-Konzept ein. Sie hängt von den Vorschriften in deinem Land ab.

Speise	Beginn °C	30 Min. °C	60 Min. °C	90 Min. °C	120 Min. °C	150 Min. °C	180 Min. °C	Geprüft von (Name, Unterschrift)

Kostenlose Vorlage: www.ezlinego.com/de/haccp-vorlagen. Einfacher am Handy mit der EZLineGo-App. Bewahre die Protokolle so lange auf, wie es dein HACCP-Konzept und die Vorschriften in deinem Land verlangen.