Registro della temperatura di mantenimento a caldo

Nome dell'attività: _____

Sede (locale, veicolo): _____

Data: _____

Temperatura minima mantenimento a caldo (°C): _____

Scrivi in cima al foglio la temperatura minima di mantenimento a caldo prevista dal tuo piano HACCP. Dipende dalle norme in vigore.

Alimento	Inizio °C	30 min °C	60 min °C	90 min °C	120 min °C	150 min °C	180 min °C	Controllato da (nome, firma)

Modello gratuito: www.ezlinego.com/it/modelli-haccp. Più semplice sul telefono con l'app EZLineGo. Conserva le registrazioni per il tempo richiesto dal tuo piano HACCP e dalle norme in vigore.