|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SCHEDA CONTROLLO TEMPERATURE COTTURA** | | | | **Timbro:** | |
| Istruzioni: misurare la Temperatura finale al cuore del prodotto con il termometro a sonda.  Eventuali NC vanno registrate nella Scheda delle Non Conformità.  Mantenimento al caldo (eventuale): gli alimenti devono restare ad una temperatura superiore a 65 °C. | | | | | |
| **DATA** | **TEMPERATURA** | **PRODOTTO/OPERAZIONE** | **NOTE** | | **SIGLA**  **RILEVATORE** |
|  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  | |  |
| **FIRMA RESPONSBILE AUTOCONTROLLO: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | | | | | |