|  |  |
| --- | --- |
| **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: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |