

Fiche de suivi des températures des préparations spécifiques Semaine 21/2025

DATE	MENU	Fabrique lé	PRODUIT	Début de conditionnement		Fin de conditionnement		VISA
				HEURE	T° C	HEURE	T° C	(validation de la température de fin de conditionnement)
Lun. 26 Mai	MARDI MIDI							
	MARDI SOIR							
	MERCREDI MIDI							
Mar. 27 Mai	MERCREDI SOIR							
	JEUDI MIDI							
	JEUDI SOIR							
Mer. 28 Mai	VENDREDI MIDI							
	VENDREDI SOIR							
	SAMEDI MIDI							
Jeu. 29 Mai	SAMEDI SOIR							
	DIMANCHE MIDI							
	DIMANCHE SOIR							
Ven. 30 Mai	LUNDI MIDI							
	LUNDI SOIR							

Faire le sondage d'une barquette ou d'un bac gastro par produit, en début de phase de conditionnement, puis en phase de conditionnement, sur la même barquette ou sur le même bac gastro
Tolérance: +8°C maximum, au-delà, refroidir le produit en cellule de refroidissement rapide
Document à conserver 3 mois dans le classeur enregistrement