

SCHEDE DI REGISTRAZIONE

Materie prime non conformi respinte

AZIENDA: _____

INDIRIZZO: _____

DATA: _____

PRODOTTO	PRODUTTORE FORNITORE	ASPETTO ESTERIORE	CARATTERI ORGANOLETTICI	SCADENZA	T° di consegna
<i>Noce di manzo sottovuoto</i>	<i>Centro carni</i>	<i>Non conforme</i>	<i>Non conformi</i>	<i>20/12/98</i>	

Sezione riservata alla contestazione delle forniture

Fornitore/produttore:
Merce:
Quantità:
Motivo della contestazione:
Azioni intraprese:
Eseguito da:

Misurazione temperatura di conservazione

Azienda: _____

Indirizzo: _____

Data: _____

Alimento: _____

Temperatura °C: _____

Il responsabile: _____

SCHEDA PER LA VERIFICA DELL'EFFICIENZA DEL FRIGORIFERO/CONGELATORE

Azienda:

Mese:

Anno:

Frigorifero n.1

gg.	T°C 1	T°C 2	Il responsabile

Taratura apparecchiatura
Tipo e modello apparecchiatura

Unità di misura _____

Valore atteso _____

Tolleranza _____

Valore trovato _____

Frequenza _____

Eseguito da _____

Data _____

Eventuali anomalie riscontrate

Data: _____

Descrizione: _____

Azione correttiva: _____

Firma: _____

MODULO DI ABBATTIMENTO-CONGELAMENTO RAPIDO PER I PRODOTTI DELLA PESCA

Acqua salata e salmastra

Esempio specie di interesse: orata, dentice, sardine, alici, tonno, spada, nasello, pagello, palombo, cernia, rana pescatrice

Parassiti da eliminare/controllare: **Anisakis simplex**, **Anisakis spp.** e **Pseudoterranova**

Acqua dolce

Esempio specie di interesse: trota, persico, luccio, carpa, cavedano, scardola

Parassiti da eliminare/controllare: **Opistorchis** e **Diphilobothrium Latum**

DATA ARRIVO	N° LOTTO	SPECIE ITTICA	PESO Kg	VERIFICA VISIVA ASSENZA LARVE	DATA ABBATT-CONG	TEMPO ORE ABBATT-CONG	T°C ABBATT-CONG

- TEMPO ABBATTIMENTO MIN 24 ORE
- TEMPERATURA ABBATTIMENTO: MIN -20°C AL CUORE DEL PRODOTTO