



## TABELLA TEMPERATURE HACCP

ALIMENTI	TEMPERATURE FRIGO HACCP	TEMPO DI CONSERVAZIONE
ORTAGGI FRESCHI	+6°C / +8°C	7 gg
FRUTTA FRESCA (MELE, PERE, AGRUMI)	+6°C / +8°C	7 gg
FRUTTA FRESCA	+6°C / +8°C	2 - 4 gg
UOVA (E PRODOTTI A BASE DI)	+4°C / +5°C	28 gg
FORMAGGI FRESCHI	+4°C / +5°C	3 - 8 gg
AFFETTATI APERTI	+4°C / +6°C	24 ore
PASTA FRESCA	+4°C	2 - 4 gg
CARNE (BOVINO, SUINO, OVINO)	+3°C / +4°C	3 - 7 gg
CARNE (POLLO E CONIGLIO)	+3°C / +4°C	1 - 5 gg
CARNE TRITATA	+2°C / +4°C	12 ore
PESCE FRESCO	+1°C / +2°C	1 - 3 gg
GELATI	-10°C / -12°C	(guardare data di scadenza)
SURGELATI	-18°C / -25°C	(guardare data di scadenza)



## REGISTRO TEMPERATURE FRIGORIFERI

DOTAZIONE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	

Firma Resp. HACCP \_\_\_\_\_

Firma Resp. operazioni \_\_\_\_\_

MESE: \_\_\_\_\_



## RAPPORTO DI NON CONFORMITÀ

DATA	DESCRIZIONE NON CONFORMITÀ	ALIMENTI DA ELIMINARE	OPERAZIONI DI RISOLUZIONE

Firma Resp. HACCP \_\_\_\_\_

Firma Resp. operazioni \_\_\_\_\_