Scheda di abbattimento della temperatura

Nome dell'attività: Bistrot Esempio **Sede (locale, veicolo):** Cucina **Anno, mese:** 11/2026

Limite di abbattimento (piano di autocontrollo): da 60 °C a meno di 10 °C entro 2 h **Termometro n.:** T-02

Usa i tempi e le temperature di abbattimento del tuo piano di autocontrollo. Misura al cuore del prodotto e scrivi ogni valore quando lo misuri, non dopo. Se un lotto non rispetta il limite, annota cosa hai fatto, per esempio eliminato.

Data	Alimento, lotto	Quantità (kg, l, porzioni)	Metodo di raffreddamento	Ora inizio	Inizio °C	Ora controllo	Controllo °C	Ora fine	Fine °C	OK (S/N)	Azione correttiva	Controllato da (nome, firma)
23/11	Spezzatino di manzo	6 l	Abbattitore	12:10	63	13:10	27	14:00	8	Sì		Giulia Rossi
24/11	Riso lesso	4 kg	Teglie basse	11:30	70	12:30	30	13:30	14	No	Lotto eliminato	Marco Bianchi
25/11	Brodo di pollo	8 l	Acqua e ghiaccio	12:40	65	13:40	25	14:30	7	Sì		Sara Romano
26/11	Arista di maiale	3 kg	Abbattitore	13:00	62	14:00	22	14:45	6	Sì		Luca Ferrari
27/11	Sugo di pomodoro	5 l	Acqua e ghiaccio	11:50	68	12:50	26	13:40	9	Sì		Chiara Esposito