Scheda di produzione HACCP

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

Limite temperatura al cuore (piano di autocontrollo, °C): 75 **Termometro n.:** T-01

Scrivi ogni lotto quando viene prodotto. Dagli un codice lotto e riporta lo stesso codice in etichetta. Annota i lotti degli ingredienti principali e gli allergeni contenuti. Misura al cuore gli alimenti cotti e fissa la data di scadenza secondo il tuo piano di autocontrollo. Tieni separate quantità prevista e prodotta, per confrontarle con vendite e sprechi.

Data	Prodotto, ricetta	Codice lotto	Previsto (porzioni, kg)	Prodotto (porzioni, kg)	Lotti degli ingredienti	Allergeni	Cotto alle (ora)	Cuore °C	OK (S/N)	Data di scadenza	Avanzo	Preparato da (nome, firma)
23/11	Lasagne al ragù	2311-1	40	40	L26301, L26288	1, 3, 7	11:20	82	Sì	25/11	3	Giulia Rossi
24/11	Pollo al curry	2411-1	35	35	L26327A	7	11:05	79	Sì	26/11	0	Marco Bianchi
25/11	Minestrone	2511-1	50	45		9	11:30	88	Sì	27/11	4	Sara Romano
26/11	Polpette al sugo	2611-1	30	30	L26288	1, 3	11:15	77	Sì	28/11	2	Luca Ferrari
27/11	Pasticcio di pesce	2711-1	25	25	L26324	4, 7	11:40	76	Sì	29/11	1	Chiara Esposito