Betrieb/Betriebstempel

Wareneingang - Dokumentation der Wareneingangskontrolle Temperatur, Daten, Qualität

TK-Ware bis -18^C (kurzfristig -15°C) | roher Fisch in Eis bis 2°C | Innereien 3°C | Geflügel, Hasen, Kleinwild 4°C | Hackfleisch lose 2°C (EU-Betrieb) bzw. 7°C | Frischfleisch 7°C oder Herstellerangaben beachten!

Datum	Produkt	°C	Verbrauchs-datum/MHD OK?	Qualität OK?	Maßnahme	Paraphe / Unterschrift