

FICHE DE REFROIDISSEMENT D'UNE FABRICATION



OBLIGATOIRE SI APPLICABLE

CONDITIONNEL - REFROIDISSEMENT EFFICACE ET VALIDÉ ; BARÈME SELON PRODUIT

RPC-SUP-062

CONDITIONNEL - REFROIDISSEMENT EFFICACE ET VALIDÉ ; BARÈME SELON LE PRODUIT, LE VOLUME ET LE PROCÉDÉ. Une fiche par fabrication ou validation représentative.

ÉTABLISSEMENT	DATE	RESPONSABLE
PRODUIT / LOT	FAMILLE, QUANTITÉ, VOLUME OU FORMAT	
PORTIONNEMENT / CONDITIONNEMENT	ÉQUIPEMENT ET CAPACITÉ FROIDE DISPONIBLES	
TEMPÉRATURE DE DÉPART VISÉE	TEMPÉRATURE FINALE VISÉE	
DURÉE MAXIMALE VALIDÉE DANS LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE	DURÉE DE VIE / DESTINATION APRÈS REFROIDISSEMENT	

REMISE DIRECTE : aucun barème de +63 °C à +10 °C en moins de 2 h n'est préimprimé. Utiliser uniquement la limite validée ci-dessus. Le barème 2 h relève de la restauration collective dans son champ propre.

Heure	Température à cœur °C	Point / sonde	Observation ou action immédiate

RÉSULTAT : ☐ CONFORME À LA LIMITE DU PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE ☐ NON CONFORME / LOT ISOLÉ

Action / décision produit : _____

Vérification et clôture : _____ Visa : _____