

HACCP - Fritteusenbericht

Fritteuse Nr.:

1	2	3	4	5	6	7	8
---	---	---	---	---	---	---	---

Monat:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----

Jahr:

Messzeit: Morgens nach dem Aufheizen der Fritteuse

Qualitäts-
beauftragter: _____



Tag	Zeit	TPM(%)	Temp °C	Öl- wechsel	Öl nachgefüllt	Öl ge- filtert	Unterschrift
Samp.	10:30	16,5	170	X	5 L	X	Jane Doe
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							



Beachten Sie bitte die goldenen Frittierregeln!

www.VITO.ag