

Établissement :

Cellule :

Mois :

**La règle :** de +63 °C à moins de +10 °C à cœur en **moins de 2 heures**, puis stockage entre **0 et +3 °C**. Si le plat est encore au-dessus de +10 °C après 2 heures, il est jeté.

| Date | Produit | Nombre et taille des bacs | Entrée en cellule |         | Fin du refroidissement |         | Durée | Conforme oui / non | Si non conforme : ce que vous avez fait | Visa |
|------|---------|---------------------------|-------------------|---------|------------------------|---------|-------|--------------------|-----------------------------------------|------|
|      |         |                           | Heure             | T° cœur | Heure                  | T° cœur |       |                    |                                         |      |
|      |         |                           |                   |         |                        |         |       |                    |                                         |      |
|      |         |                           |                   |         |                        |         |       |                    |                                         |      |
|      |         |                           |                   |         |                        |         |       |                    |                                         |      |
|      |         |                           |                   |         |                        |         |       |                    |                                         |      |
|      |         |                           |                   |         |                        |         |       |                    |                                         |      |
|      |         |                           |                   |         |                        |         |       |                    |                                         |      |
|      |         |                           |                   |         |                        |         |       |                    |                                         |      |
|      |         |                           |                   |         |                        |         |       |                    |                                         |      |
|      |         |                           |                   |         |                        |         |       |                    |                                         |      |
|      |         |                           |                   |         |                        |         |       |                    |                                         |      |
|      |         |                           |                   |         |                        |         |       |                    |                                         |      |
|      |         |                           |                   |         |                        |         |       |                    |                                         |      |
|      |         |                           |                   |         |                        |         |       |                    |                                         |      |
|      |         |                           |                   |         |                        |         |       |                    |                                         |      |
|      |         |                           |                   |         |                        |         |       |                    |                                         |      |
|      |         |                           |                   |         |                        |         |       |                    |                                         |      |
|      |         |                           |                   |         |                        |         |       |                    |                                         |      |
|      |         |                           |                   |         |                        |         |       |                    |                                         |      |

Mesurez à cœur, au centre du bac le plus épais. Préférez des bacs peu profonds, sans dépasser la capacité de la cellule, et n’ouvrez pas la porte en cours de cycle. Les règles de temps et de température sont écrites pour la restauration collective et servent de référence aux guides de bonnes pratiques : si vous travaillez autrement, votre analyse des dangers doit le justifier.