

A fagylalt a gyártás színhelyéről a hűtőlánc megszakítása nélkül, legalább -20°C -os hőmérsékletet szavatoló fagyasztó-szállító tehergépjárművön jut el a vendéglátó egységekbe.

A termék a kézbesítést követően haladéktalanul legkevesebb -18°C -os hőmérsékletet garantáló fagyasztó-berendezésbe kell helyezni, és azt ott tárolni.

Kiadagolásra előkészítés:

A mélyhűtött árut célszerű a nyitást megelőzően 1-2 órával az adagolópultba behelyezni, hogy az áru jól adagolható legyen.

Fagylaltját akkor tudja leggazdaságosabban kiadagolni, ha adagolópultja -14°C - 16°C között működik.

Fagylaltkönyv vezetése:

Minden alkalommal, amikor új, bontatlan tégelyt helyezünk a pultba, a fagylalt nyilvántartási könyvbe (fagylaltkönyv) a következőket kell beírni:

- Termék neve, sorszáma
- Minőségmegőrzés idő lejárata
- Adagolópultba helyezés ideje
- Pult hőmérséklete

A terméket az adagolópultba helyezés, felbontás után 7 napig lehet árusítani.

Ha a termék valami okból kifolyólag megolvadt, visszafagyasztani TILOS !!!

Kiskunlacháza, 2008. április 01.

Kapitány Zoltán egyéni vállalkozó