Prova di viaggio del piatto

Identifica ricetta e condizioni della prova

Piatto/versione: ____ · Contenitore: ____ · Modalità di consegna: ____ · Referente alimentare: ____

Condizioni di sicurezza definite nelle procedure del locale: ____ · Prova autorizzata nelle condizioni previste: ____

Ora fine preparazione: ____ · Confezionamento: ____ · Partenza: ____ · Apertura: ____

Lavoro di confezionamento osservato: passaggi ____; persone impegnate ____; tempo misurato ____; postazione o attrezzatura contesa ____; problema da correggere ____.

Confronta il carico con gli altri ordini nello stesso momento, non soltanto con un piatto preparato da solo.

Aspetto	Osservazione all'uscita	Osservazione all'apertura	Correzione da provare
Integrità	____	____	____
Consistenza	____	____	____
Separazione dei componenti	____	____	____
Facilità di consumo	____	____	____
Corrispondenza con foto e descrizione	____	____	____

Decisione sulla ricetta

Adatta nelle condizioni provate / modifica e riprova / escludi: ____ · Motivo: ____

Esempio simulato: panino integro, contorno non più croccante. Provare una separazione o un contorno diverso, poi ripetere attesa e viaggio.

L'assaggio e l'aspetto non dimostrano sicurezza alimentare. Non stabilire tempi o temperature universali da questa scheda.

Riprova e pubblicazione

Modifica: ____ · Esito nuova prova: ____ · Ricetta, informazioni e canale aggiornati: ____.

Un cambiamento di ingrediente, contenitore o condizioni può richiedere una nuova verifica.