

## PLANILHA DE MONITORAMENTO DO RESFRIAMENTO DE ALIMENTOS



UNIDADE:	GERENTE DA UNIDADE:	MÊS/ ANO:

DATA	PREPARAÇÃO	INÍCIO FINAL		IAL				
		HORA	TEMP (°C)	HORA	TEMP (°C)	AÇÃO CORRETIVA RESPONSÁVE	RESPONSÁVEL	VERIFICAÇÃO

Padrão: 55 °C até 21 °C no período de 2h e, posteriormente, alcançar 4 °C em 6h.

**Aplicação:** Resfriamento de alimentos pós-cocção (sobremesas que sofrem aquecimento, carnes assadas e hortaliças cozidas que serão refrigeradas, etc.)

Elaborado por: Lígia Silva Cunha	Data: 27/03/19	Revisão: 01	Página: 1 de 1
Revisado por: Nutri Mi Alimentos	N°. F011/ GQ	Arquivo: PLANILHA DE MONITORAMENTO DO R	ESFRIAMENTO DE ALIMENTOS NUTRIBEN