

DEPOLAMA SICAKLIKLARI TALİMATI

1. AMAÇ

Gıdaların uygun sıcaklıklarda depolanarak bozulmasını ve mikrobiyal üremeleri engellemektir.

2. SORUMLULAR

Aşçıbaşı

Mutfak Personeli

3. UYGULAMA

GIDA	SICAKLIK (°C)	SÜRE
KIYMA	0 - (+4)	1 GÜN
ET (Parça Et)	0 - (+4)	3 GÜN
ET (Karkas)	0 - (+4)	5 GÜN
TAVUK	0 - (+4)	1 GÜN
SAKATATLAR	0 - (+4)	1 GÜN
DONDURULMUŞ MEYVE-SEBZE	(-16) - (- 18)	S.K.T.'ne kadar
DONDURULMUŞ ET - BALIK	(-16) - (- 18)	1 AY
TAZE BALIK	(0) - (+2) (Buz içinde)	1 - 2 GÜN
YOĞURT	(+2) - (+4)	S.K.T.'ne kadar
BEYAZ PEYNİR, KAŞAR PEYNİRİ (Teneke Ambalaj - Açılmamış) Ambalajı Açılmış	(+2) - (+6)	S.K.T.'ne kadar 5 gün
MARGARİN, TEREYAĞI	0 - (+4)	S.K.T.'ne kadar
YUMURTA	(+2) - (+7)	7 GÜN
MAYONEZ (Ambalajı açılmış)	(+2) - (+4)	3 GÜN
MEYVE / SEBZE	(+4) - (+10)	*
SALATA SOSLAR (Mayonezli)	(+2) - (+4)	3 GÜN
ÖN HAZIRLIĞI YAPILMIŞ YEMEKLER	(+2) - (+4)	1 GÜN
ZEYTİNYAĞLI YEMEKLER	(+2) - (+4)	2 GÜN
SÜTLÜ TATLILAR	(+2) - (+4)	2 GÜN
HAMUR TATLILAR	oda sıcaklığında	2 GÜN
PASTALAR	(+2) - (+4)	1 GÜN

(*) Etiketleme yapılmaz. Saklama süresi ürüne göre değişir.

(S.K.T.) Son Kullanma Tarihi

HAZIRLAYAN	ONAY
KALİTE SİSTEM YÖNETİCİSİ	YÖN.KUR.BŞK.