



nin En İyi:
İ Sistem Kurmak
rın Tercih

Tedarikçi Denetimi
Tedarikçi Geliştirme

Etik Ticaret
Sosyal Sorumluluk

İnsan
Kaynakları

ismanlık.com
temleri kurar

Et: en az 63C

Tavuk: en az 74C

Yağ sıcaklığı en fazla 180C

Yıkama suyundaki
serbest klor miktarı

4C'de veya

sıcaklığı 21°C'den daha az olan akan
su altında en fazla 4 saat içinde
yapılması

Mikrodalgada

1 saat içinde 75C'ye ısıtılmalı

Isıtma sadece bir kez yapılmalı

-40C'de, ürün iç sıcaklığı -20C, süre: 45 dak

2 saat içinde 60C'den 10C'ye
soğutma ve 4C'de depolama ve en
fazla 5 gün içinde tüketilmesi

Soğutma sadece bir kez yapılmalı

Sıcak gıdalar: En az 60C

Soğutulmuş gıdalar: En fazla 4C

4C'de veya

30 dakika içinde tekrar
soğuk/donuk depoya

Soğutulmuş gıdalar:
En fazla 4-7C

Donuk gıdalar:
En az (-18C) (-12C) arası

Sıcak gıdalar: En az 60C

Soğutulmuş gıdalar: En fazla 4-7C

Donuk gıdalar: En az (-18C) (-12C) arası

Sebzeler: Kaliteye zarar
vermeyecek düşük sıcaklıkta

Hayvansal Gıdalar: 1 -4°C'de

-18C'de depolama veya

4C'de depolama ve 5 gün içinde tüketim

isbilgiambari.com

mir, Nisan,07/ Aralık07-D01
anismanlik.com
anusdanismanlik.com

© Copyriht 2007 Okyanus Danışmanlık. Her
hakkı saklıdır. İzinsiz, basılı ve sanal
ortamlarda, kullanılamaz, çoğaltılamaz.

IE OF HYGIENIC PRACTICE FOR PRECOOKED AND COOKED FOODS IN MASS
(C-RCP 39 1993)