

Lista de producción y hoja de pares

Una hoja por estación, armada al cierre y trabajada en la apertura

SUCURSAL	FECHA	ESTACIÓN	PREPARADO POR
----------	-------	----------	---------------

[illegible]

Etiqueta todo con el producto, la fecha y la fecha de caducidad. Lo más viejo sale primero (PEPS). Lo que se está enfriando pasa de 57°C a 21°C (135°F a 70°F) en 2 horas, y luego a 5°C (41°F) o menos en 4 horas más. FDA Food Code.