

**RICEVIMENTO MERCI**

Data	Fase	Prodotto	Condizion		Temper. prodotto (*)	Etichetta- tura/ Documen- tazione	Presenza del vuoto	Fornitura accettata	Note	Firma verificatore
			i prodotto	i trasporto						
	ABBATTIMENTO	PIATTI CALDI								
	BAR - PREPARAZIONE PIATTI E BEVANDE	STUZZICHERIA								
	BAR - PREPARAZIONE PIATTI E BEVANDE	TRAMEZZINI								
	BAR - PREPARAZIONE PIATTI E BEVANDE	FORMAGGI FRESCHI								
	BAR - PREPARAZIONE PIATTI E BEVANDE	SALUMI								
	BAR - PREPARAZIONE PIATTI E BEVANDE	PANINI								
	BAR - PREPARAZIONE PIATTI E BEVANDE	PIATTI FREDDI								
	BAR - PREPARAZIONE PIATTI E BEVANDE	AGRUMI								
	BAR - PREPARAZIONE PIATTI E BEVANDE	CAFFE'								

Data	Fase	Prodotto	Condizion i prodotto		Condizion i trasporto		Temper. prodotto (*) Trasporto /consegna		Etichetta- tura/ Documen- tazione		Presenza del vuoto		Fornitura accettata		Note	Firma verificatore
	BAR - PREPARAZIONE PIATTI E BEVANDE	OLIO														
	BAR - PREPARAZIONE PIATTI E BEVANDE	PIATTI CALDI														
	BAR - PREPARAZIONE PIATTI E BEVANDE	ACQUA														
	BAR - PREPARAZIONE PIATTI E BEVANDE	VERDURE, ORTAGGI E FRUTTA														
	BAR - PREPARAZIONE PIATTI E BEVANDE	BEVANDE CALDE														
	BAR - SOMMINISTRAZION E ALIMENTI E BEVANDE	CAFFE'														
	BAR - SOMMINISTRAZION E ALIMENTI E BEVANDE	STUZZICHERIA														
	BAR - SOMMINISTRAZION E ALIMENTI E BEVANDE	SUCCHI DI FRUTTA														

Data	Fase	Prodotto	Condizion		Condizion i trasporto	Temper. prodotto (*) Trasporto /consegna		Etichetta- tura/ Documen- tazione		Presenza del vuoto		Fornitura accettata		Note	Firma verificatore
			i prodotto												
	BAR - SOMMINISTRAZION E ALIMENTI E BEVANDE	LATTE													
	BAR - SOMMINISTRAZION E ALIMENTI E BEVANDE	BIBITE ANALCOLICHE													
	BAR - SOMMINISTRAZION E ALIMENTI E BEVANDE	BIBITE ALCOLICHE													
	BAR - SOMMINISTRAZION E ALIMENTI E BEVANDE	BRIOCHE													
	BAR - SOMMINISTRAZION E ALIMENTI E BEVANDE	PANINI													
	BAR - SOMMINISTRAZION E ALIMENTI E BEVANDE	PASTE O PASTICCINI													
	BAR - SOMMINISTRAZION E ALIMENTI E BEVANDE	TRAMEZZINI													

Data	Fase	Prodotto	Condizion i prodotto		Condizion i trasporto		Temper. prodotto (*) Trasporto /consegna		Etichetta- tura/ Documen- tazione		Presenza del vuoto		Fornitura accettata		Note	Firma verificatore
	BAR - SOMMINISTRAZION E ALIMENTI E BEVANDE	GELATO														
	BAR CATERING	CAFFE'														
	BAR CATERING	STUZZICHERIA														
	BAR CATERING	SUCCHI DI FRUTTA														
	BAR CATERING	BIBITE ANALCOLICHE														
	BAR CATERING	BIBITE ALCOLICHE														
	BAR CATERING	PASTE O PASTICCINI														
	BAR CATERING	VINO SFUSO														
	CONSERVAZIONE E PREPARAZIONE PESCE CRUDO	PESCE CRUDO														

Data	Fase	Prodotto	Condizion i prodotto		Condizion i trasporto		Temper. prodotto (*) Trasporto /consegna		Etichetta- tura/ Documen- tazione		Presenza del vuoto		Fornitura accettata		Note	Firma verificatore
	CONSERVAZIONE E RISCALDAMENTO PORTATE	PIATTI CALDI														
	CONSERVAZIONE E RISCALDAMENTO PORTATE	PRIMI PIATTI A BASE DI CARNI O VERDURE														
	CONSERVAZIONE E RISCALDAMENTO PORTATE	PRIMI PIATTI A BASE DI PESCE														
	CONSERVAZIONE E RISCALDAMENTO PORTATE	SECONDI A BASE DI CARNE														
	CONSERVAZIONE E RISCALDAMENTO PORTATE	SECONDI A BASE DI PESCE														
	CONSERVAZIONE REFRIGERATA	CARNI FRESCHE														
	CONSERVAZIONE REFRIGERATA	VERDURE SURGELATE														
	CONSERVAZIONE REFRIGERATA	LATTE														
	CONSERVAZIONE REFRIGERATA	SALUMI														

Data	Fase	Prodotto	Condizion		Condizion i trasporto	Temper. prodotto (*) Trasporto /consegna	Etichetta- tura/ Documen- tazione		Presenza del vuoto		Fornitura accettata		Note	Firma verificatore
			i prodotto											
	CONSERVAZIONE REFRIGERATA	VERDURE, ORTAGGI E FRUTTA												
	CONSERVAZIONE REFRIGERATA	RICOTTA												
	CONSERVAZIONE REFRIGERATA	FORMAGGI FRESCHI												
	CONSERVAZIONE REFRIGERATA	SUCCHI DI FRUTTA												
	CONSERVAZIONE REFRIGERATA	UOVA												
	CONSERVAZIONE REFRIGERATA	PESCE												
	CONSERVAZIONE REFRIGERATA	CROSTACEI												
	CONSERVAZIONE REFRIGERATA	MOLLUSCHI												
	CONSERVAZIONE REFRIGERATA	BURRO												
	CONSERVAZIONE REFRIGERATA	LIEVITO												

Data	Fase	Prodotto	Condizion i prodotto		Condizion i trasporto		Temper. prodotto (*) Trasporto /consegna		Etichetta- tura/ Documen- tazione		Presenza del vuoto		Fornitura accettata		Note	Firma verificatore
	CONSERVAZIONE REFRIGERATA	BIBITE ANALCOLICHE														
	CONSERVAZIONE REFRIGERATA	SCATOLAME														
	CONSERVAZIONE REFRIGERATA	BIBITE ALCOLICHE														
	CONSERVAZIONE REFRIGERATA	GELATO														
	CONSERVAZIONE REFRIGERATA	BRIOCHE SURGELATE														
	CONSERVAZIONE REFRIGERATA	PANE/FOCACCE/ PIADINE SURGELATI														
	CONSERVAZIONE REFRIGERATA MATERIE PRIME E PRODOTTI FINITI	LATTE														
	CONSERVAZIONE REFRIGERATA MATERIE PRIME E PRODOTTI FINITI	RICOTTA														
	CONSERVAZIONE REFRIGERATA MATERIE PRIME E PRODOTTI FINITI	UOVA														

Data	Fase	Prodotto	Condizion i prodotto		Condizion i trasporto		Temper. prodotto (*) Trasporto /consegna		Etichetta- tura/ Documen- tazione		Presenza del vuoto		Fornitura accettata		Note	Firma verificatore
	CONSERVAZIONE REFRIGERATA MATERIE PRIME E PRODOTTI FINITI	BURRO														
	CONSERVAZIONE REFRIGERATA MATERIE PRIME E PRODOTTI FINITI	FRUTTA														
	CONSERVAZIONE REFRIGERATA MATERIE PRIME E PRODOTTI FINITI	LIEVITO														
	COTTURA E RAFFREDDAMENTO	PANE/FOCACCE/ PIADINE SURGELATI														
	FORMAZIONE DELL'IMPASTO, LIEVITAZIONE, FORMATURA	LIEVITO														
	FORMAZIONE DELL'IMPASTO, LIEVITAZIONE, FORMATURA	FARINA														
	FORMAZIONE DELL'IMPASTO, LIEVITAZIONE, FORMATURA	FORMAGGI FRESCHI														

Data	Fase	Prodotto	Condizion i prodotto		Condizion i trasporto		Temper. prodotto (*) Trasporto /consegna		Etichetta- tura/ Documen- tazione		Presenza del vuoto		Fornitura accettata		Note	Firma verificatore
	FORMAZIONE DELL'IMPASTO, LIEVITAZIONE, FORMATURA	SALE (CLORURO DI SODIO)														
	FORMAZIONE DELL'IMPASTO, LIEVITAZIONE, FORMATURA	ACQUA														
	FORMAZIONE DELL'IMPASTO, LIEVITAZIONE, FORMATURA	SALUMI														
	FORMAZIONE DELL'IMPASTO, LIEVITAZIONE, FORMATURA	BURRO														
	LAVAGGIO DI ALIMENTI	FRUTTA														
	MONDATURA, TAGLIO E LAVAGGIO ALIMENTI	ACQUA														
	MONDATURA, TAGLIO E LAVAGGIO ALIMENTI	VERDURE, ORTAGGI E FRUTTA														

Data	Fase	Prodotto	Condizion i prodotto		Condizion i trasporto		Temper. prodotto (*) Trasporto /consegna		Etichetta- tura/ Documen- tazione		Presenza del vuoto		Fornitura accettata		Note	Firma verificatore
	MONDATURA, TAGLIO E LAVAGGIO ALIMENTI	SALUMI														
	MONDATURA, TAGLIO E LAVAGGIO ALIMENTI	FORMAGGI FRESCHI														
	MONDATURA, TAGLIO E LAVAGGIO ALIMENTI	FARINA														
	MONDATURA, TAGLIO E LAVAGGIO ALIMENTI	VERDURE SURGELATE														
	MONDATURA, TAGLIO E LAVAGGIO ALIMENTI	SALE (CLORURO DI SODIO)														
	PREPARAZIONE E COTTURA	DOLCI E TORTE														
	PREPARAZIONE PIATTI CALDI	OLIO														
	PREPARAZIONE PIATTI CALDI	FRUTTI DI MARE														

Data	Fase	Prodotto	Condizion i prodotto		Condizion i trasporto		Temper. prodotto (*) Trasporto /consegna		Etichetta- tura/ Documen- tazione		Presenza del vuoto		Fornitura accettata		Note	Firma verificatore
	PREPARAZIONE PIATTI CALDI	ALIMENTI FRITTI														
	PREPARAZIONE PIATTI CALDI	CARNI														
	PREPARAZIONE PIATTI CALDI	FARINA														
	PREPARAZIONE PIATTI CALDI	SALE (CLORURO DI SODIO)														
	PREPARAZIONE PIATTI CALDI	PRIMI PIATTI A BASE DI CARNI O VERDURE														
	PREPARAZIONE PIATTI CALDI	PRIMI PIATTI A BASE DI PESCE														
	PREPARAZIONE PIATTI CALDI	SECONDI A BASE DI CARNE														
	PREPARAZIONE PIATTI CALDI	SECONDI A BASE DI PESCE														
	PREPARAZIONE PIATTI CALDI	PIATTI CALDI														
	PREPARAZIONE PIATTI E BEVANDE FREDDE	STUZZICHERIA														

Data	Fase	Prodotto	Condizion i prodotto		Condizion i trasporto		Temper. prodotto (*) Trasporto /consegna		Etichetta- tura/ Documen- tazione		Presenza del vuoto		Fornitura accettata		Note	Firma verificatore
	PREPARAZIONE PIATTI E BEVANDE FREDDE	TRAMEZZINI														
	PREPARAZIONE PIATTI E BEVANDE FREDDE	FORMAGGI FRESCHI														
	PREPARAZIONE PIATTI E BEVANDE FREDDE	SALUMI														
	PREPARAZIONE PIATTI E BEVANDE FREDDE	PANINI														
	PREPARAZIONE PIATTI E BEVANDE FREDDE	AGRUMI														
	PREPARAZIONE PIATTI E BEVANDE FREDDE	ANTIPASTI A BASE DI PESCE														
	PREPARAZIONE PIATTI E BEVANDE FREDDE	ANTIPASTI DI SALUMI, FORMAGGI E VERDURE														
	PREPARAZIONE PIATTI E BEVANDE FREDDE	DESSERT														
	PREPARAZIONE PIATTI E BEVANDE FREDDE	PIATTI FREDDI														

Data	Fase	Prodotto	Condizion i prodotto		Condizion i trasporto		Temper. prodotto (*) Trasporto /consegna		Etichetta- tura/ Documen- tazione		Presenza del vuoto		Fornitura accettata		Note	Firma verificatore
	PREPARAZIONE PIATTI E BEVANDE FREDDE	OLIO														
	RICEVIMENTO MATERIE PRIME	FARINA														
	RICEVIMENTO MATERIE PRIME	CARNI														
	RICEVIMENTO MATERIE PRIME	LATTE														
	RICEVIMENTO MATERIE PRIME	SALUMI														
	RICEVIMENTO MATERIE PRIME	UOVA														
	RICEVIMENTO MATERIE PRIME	SUCCHI DI FRUTTA														
	RICEVIMENTO MATERIE PRIME	VERDURE, ORTAGGI E FRUTTA														
	RICEVIMENTO MATERIE PRIME	SCATOLAME														
	RICEVIMENTO MATERIE PRIME	RICOTTA														

Data	Fase	Prodotto	Condizion i prodotto		Condizion i trasporto		Temper. prodotto (*) Trasporto /consegna		Etichetta- tura/ Documen- tazione		Presenza del vuoto		Fornitura accettata		Note	Firma verificatore
	RICEVIMENTO MATERIE PRIME	FORMAGGI FRESCHI														
	RICEVIMENTO MATERIE PRIME	PESCE														
	RICEVIMENTO MATERIE PRIME	CROSTACEI														
	RICEVIMENTO MATERIE PRIME	MOLLUSCHI														
	RICEVIMENTO MATERIE PRIME	VINO IN BOTTIGLIA														
	RICEVIMENTO MATERIE PRIME	ZUCCHERO														
	RICEVIMENTO MATERIE PRIME	MIELE														
	RICEVIMENTO MATERIE PRIME	BURRO														
	RICEVIMENTO MATERIE PRIME	PANE/FOCACCE/ PIADINE SURGELATI														
	RICEVIMENTO MATERIE PRIME	CAFFE'														

Data	Fase	Prodotto	Condizion i prodotto		Condizion i trasporto		Temper. prodotto (*) Trasporto /consegna		Etichetta- tura/ Documen- tazione		Presenza del vuoto		Fornitura accettata		Note	Firma verificatore
	RICEVIMENTO MATERIE PRIME	VERDURE SURGELATE														
	RICEVIMENTO MATERIE PRIME	PASTA														
	RICEVIMENTO MATERIE PRIME	LIEVITO														
	RICEVIMENTO MATERIE PRIME	RISO														
	RICEVIMENTO MATERIE PRIME	FRUTTA														
	SOMMINISTRAZION E	PANE/FOCACCE/ PIADINE SURGELATI														
	SOMMINISTRAZION E	ANTIPASTI A BASE DI PESCE														
	SOMMINISTRAZION E	ANTIPASTI DI SALUMI, FORMAGGI E VERDURE														
	SOMMINISTRAZION E	PRIMI PIATTI A BASE DI CARNI O VERDURE														

Data	Fase	Prodotto	Condizion		Condizion i trasporto	Temper. prodotto (*) Trasporto /consegna		Etichetta- tura/ Documen- tazione		Presenza del vuoto		Fornitura accettata		Note	Firma verificatore
			i prodotto												
	SOMMINISTRAZION E	PRIMI PIATTI A BASE DI PESCE													
	SOMMINISTRAZION E	SECONDI A BASE DI CARNE													
	SOMMINISTRAZION E	SECONDI A BASE DI PESCE													
	SOMMINISTRAZION E	DESSERT													
	SOMMINISTRAZION E	ZUPPE E MINESTRE													
	SOMMINISTRAZION E	DOLCI E TORTE													
	STOCCAGGIO MATERIE PRIME	LIEVITO													
	STOCCAGGIO MATERIE PRIME	FARINA													
	STOCCAGGIO MATERIE PRIME	SCATOLAME													
	STOCCAGGIO MATERIE PRIME	BURRO													

Data	Fase	Prodotto	Condizion i prodotto		Condizion i trasporto		Temper. prodotto (* Trasporto /consegna		Etichetta- tura/ Documen- tazione		Presenza del vuoto		Fornitura accettata		Note	Firma verificatore
	STOCCAGGIO MATERIE PRIME	FRUTTA														
	STOCCAGGIO MATERIE PRIME	MIELE														
	STOCCAGGIO MATERIE PRIME	FARINA														
	STOCCAGGIO MATERIE PRIME	ZUCCHERO														
	STOCCAGGIO MATERIE PRIME	UOVA														
	STOCCAGGIO MATERIE PRIME E PRODOTTI CONFEZIONATI	SCATOLAME														
	STOCCAGGIO MATERIE PRIME E PRODOTTI CONFEZIONATI	FARINA														
	STOCCAGGIO MATERIE PRIME E PRODOTTI CONFEZIONATI	VINO IN BOTTIGLIA														

Data	Fase	Prodotto	Condizion		Condizion i trasporto	Temper. prodotto (*) Trasporto /consegna		Etichetta- tura/ Documen- tazione		Presenza del vuoto		Fornitura accettata		Note	Firma verificatore
			i prodotto												
	STOCCAGGIO MATERIE PRIME E PRODOTTI CONFEZIONATI	ZUCCHERO													
	STOCCAGGIO MATERIE PRIME E PRODOTTI CONFEZIONATI	MIELE													
	STOCCAGGIO MATERIE PRIME E PRODOTTI CONFEZIONATI	CAFFE'													
	STOCCAGGIO MATERIE PRIME E PRODOTTI CONFEZIONATI	PASTA													
	STOCCAGGIO MATERIE PRIME E PRODOTTI CONFEZIONATI	RISO													
	STOCCAGGIO MATERIE PRIME E PRODOTTI CONFEZIONATI	BIBITE ANALCOLICHE													
	STOCCAGGIO MATERIE PRIME E PRODOTTI CONFEZIONATI	SUCCHI DI FRUTTA													

Data	Fase	Prodotto	Condizion i prodotto		Condizion i trasporto		Temper. prodotto (*) Trasporto /consegna		Etichetta- tura/ Documen- tazione		Presenza del vuoto		Fornitura accettata		Note	Firma verificatore
	STOCCAGGIO MATERIE PRIME E PRODOTTI CONFEZIONATI	PANE														
	STOCCAGGIO MATERIE PRIME E PRODOTTI CONFEZIONATI	BIBITE ALCOLICHE														
	STOCCAGGIO PRODOTTI CONFEZIONATI	SCATOLAME														
	STOCCAGGIO PRODOTTI FINITI	PANE														
	TRASPORTO CIBI PRONTI	BIBITE ANALCOLICHE														
	TRASPORTO CIBI PRONTI	SUCCHI DI FRUTTA														
	TRASPORTO CIBI PRONTI	ACQUA MINERALE														
	TRASPORTO CIBI PRONTI	ALIMENTI FRITTI														
	TRASPORTO CIBI PRONTI	PRIMI PIATTI A BASE DI CARNI O VERDURE														

Data	Fase	Prodotto	Condizion i prodotto		Condizion i trasporto		Temper. prodotto (*) Trasporto /consegna		Etichetta- tura/ Documen- tazione		Presenza del vuoto		Fornitura accettata		Note	Firma verificatore
	TRASPORTO CIBI PRONTI	PRIMI PIATTI A BASE DI PESCE														
	TRASPORTO CIBI PRONTI	SECONDI A BASE DI CARNE														
	TRASPORTO CIBI PRONTI	SECONDI A BASE DI PESCE														
	TRASPORTO CIBI PRONTI	PIATTI CALDI														
	TRASPORTO PRODOTTI CONFEZIONATI	DOLCI E TORTE														

**OK:** conforme ai limiti critici previsti in sezione ricevimento merci

**NC:** non conforme ai limiti critici previsti in sezione ricevimento merci

\*La tabella seguente consente di verificare l' idoneità delle temperature di consegna.

<i>Alimento</i>	Temperatura massima durante il trasporto	Temperatura massima ammessa al momento della consegna
<i>Latte pastorizzato in confezioni</i>	da 0 a +4 °C	+ 9 °C
<i>Panna o crema di latte pastorizzata in confezioni</i>	da 0 a +4 °C	+ 9 °C
<i>Ricotta</i>	da 0 a +4 °C	+ 9 °C
<i>Burro prodotto con crema di latte pastorizzata</i>	da 0 a +4 °C	+ 14 °C
<i>Yogurt in confezioni</i>	da 0 a +4 °C	+ 14 °C
<i>Formaggi freschi</i>	da 0 a +4 °C	+ 14 °C
<i>Carni</i>	da -1 a +7 °C	+ 10 °C
<i>Pollame e conigli</i>	da -1 a +4 °C	+ 8 °C
<i>Selvaggina</i>	da -1 a +3 °C	+ 8 °C
<i>Frattaglie</i>	da -1 a +3 °C	+ 8 °C

Per i prodotti surgelati e congelati invece è tollerato un rialzo termico di massimo 3 °C durante il trasporto ed alla consegna secondo i criteri contenuti nella tabella successiva:

<i>Alimento</i>	Temperatura massima durante il trasporto	Temperatura massima ammessa al momento della consegna
Gelati alla frutta e succhi di frutta congelati	- 10 °C	- 7 °C
Altri gelati	- 15 °C	- 12 °C
Prodotti della pesca congelati o surgelati	- 18 °C	- 15 °C
Altre sostanze alimentari surgelate	- 18 °C	- 15 °C
Burro o altre sostanze grasse surgelate	- 10 °C	- 7 °C
Frattaglie, uova sgusciate, pollame selvaggina congelata	- 10 °C	- 7 °C
Carni congelate	- 10 °C	- 7 °C

Tutte le altre sostanze alimentari congelate	- 10°C	- 7°C
--	--------	-------