SCHEDA 5 **SCHEDA DI VALIDAZIONE DELLA COTTURA**	**FIRMA RESP AUTOCONTROLLO /DELEGATO……**

Istruzioni: compilare questa scheda una volta per ogni tipologia di prodotto che possa costituire un pericolo qualora riscaldato o cotto impropriamente, per esempio prodotti con cotture brevi (hamburger, frittate) oppure prodotti di grande pezzatura con cotture lunghe (per esempio arrotolati, arrosti) in cui la temperatura a cuore stenta a raggiungere il requisito minimo di 75°C (Vedi Manuale Haccp).
Questa scheda non deve essere compilata per prodotti che palesemente raggiungono i 75°C in cottura (per esempio pizza, pasta, patate fritte).

Prodotto	Stato di partenza (per esempio refrigerato, congelato)	Metodo cottura (per esempio frittura, forno, piastra, bollitura, spiedo)	Durata cottura ore/min	Temperatura a fine cottura (>75°C)