

Купить журнал холодильной обработки мяса и мясопродуктов в камерах охлаждения и замораживания

ЖУРНАЛ
холодильной обработки мяса и мясопродуктов
в камерах охлаждения и замораживания

ЦентрМД

ЦентрМар

Предприятие_____

ЖУРНАЛ

холодильной обработки мяса и мясопродуктов в камерах охлаждения и замораживания

с _____ по _____
(число, месяц, год) (число, месяц, год)

ЦентрМарк

Примечания:

1. Заполняется отдельно для каждого вида холодильной обработки.
2. В графе 19 указывают причины нарушения температурного режима холодильной обработки, задержки при загрузке или выгрузке мяса и мясопродуктов, изменение скоростей движения воздуха
3. Массу мяса, выгруженного из морозильных камер, указывают на основании фактических данных, полученных при взвешивании. Массу мяса, загруженного в морозильные камеры, временно допускается определять расчетным путем, исходя из массы выгруженного мяса
4. Массу мяса, выгруженного из камер охлаждения, указывают на основании фактических данных взвешивания, полученных при выдаче его на реализацию или промышленную переработку. Если мясо после охлаждения направляют на хранение, графу 18 допускается заполнять по результатам взвешивания его после окончания хранения.
5. При холодильной обработке мясопродуктов (субпродукты, шпик и др.) в журнал холодильной обработки вводят (после графы 3) графу «Масса загруженного мясопродукта», которую заполняют на основании фактических данных, полученных при взвешивании.
6. Среднюю температуру воздуха за процесс получают как среднюю арифметическую величину из температур, указанных в таблице 1, за весь период охлаждения или замораживания продуктов.

В журнале прошнуровано, пронумеровано
и скреплено печатью _____ листов
«____» _____ 20____ г.
Ф.И.О., должность, подпись _____

М.П.