

Procedura di congelamento

Il personale durante le operazioni di congelamento adotta la seguente procedura:

- congelare esclusivamente materie prime fresche (appena acquistate), integre ed opportunamente mondate;**
- congelare i prodotti divisi per genere, in singoli involucri per alimenti (pellicola o involucri del sottovuoto);**
- applicare sull'involucro apposita etichetta adesiva che riporti in modo indelebile la denominazione dell'alimento e la sua data di congelamento;**
- conservazione degli alimenti congelati in congelatore alla temperatura massima di -18° C e per un periodo di tempo compatibile con la loro durabilità;**
- indicare sull' etichetta espositiva del banco vendita prodotto scongelato**
- utilizzare i prodotti congelati all'incirca entro un mese dalla data di congelamento.**