Hotte Services 63

Étiquettes HACCP — produit entamé

10 étiquettes à découper
Remplir au stylo indélébile

La date « à consommer avant » n'est pas donnée par ce modèle. Elle est fixée par votre établissement, sous sa responsabilité, et doit figurer dans votre plan de maîtrise sanitaire. Gardez aussi l'étiquette d'origine ou ses informations : l'identification du produit et sa durée de vie sont conservées pendant toute sa détention *(arrêté du 21/12/2009, annexe V, section II, point 1)*.

PRODUIT ENTAMÉ DLC secondaire fixée par l'établissement

Produit : _____

Ouvert le : _____ **à** _____

À consommer avant le : _____

DLC / DDM d'origine : _____ **Lot :** _____

Conservation : _____ °C **Par :** _____

PRODUIT ENTAMÉ DLC secondaire fixée par l'établissement

Produit : _____

Ouvert le : _____ **à** _____

À consommer avant le : _____

DLC / DDM d'origine : _____ **Lot :** _____

Conservation : _____ °C **Par :** _____

PRODUIT ENTAMÉ DLC secondaire fixée par l'établissement

Produit : _____

Ouvert le : _____ **à** _____

À consommer avant le : _____

DLC / DDM d'origine : _____ **Lot :** _____

Conservation : _____ °C **Par :** _____

PRODUIT ENTAMÉ DLC secondaire fixée par l'établissement

Produit : _____

Ouvert le : _____ **à** _____

À consommer avant le : _____

DLC / DDM d'origine : _____ **Lot :** _____

Conservation : _____ °C **Par :** _____

PRODUIT ENTAMÉ DLC secondaire fixée par l'établissement

Produit : _____

Ouvert le : _____ **à** _____

À consommer avant le : _____

DLC / DDM d'origine : _____ **Lot :** _____

Conservation : _____ °C **Par :** _____

PRODUIT ENTAMÉ DLC secondaire fixée par l'établissement

Produit : _____

Ouvert le : _____ **à** _____

À consommer avant le : _____

DLC / DDM d'origine : _____ **Lot :** _____

Conservation : _____ °C **Par :** _____

PRODUIT ENTAMÉ DLC secondaire fixée par l'établissement

Produit : _____

Ouvert le : _____ **à** _____

À consommer avant le : _____

DLC / DDM d'origine : _____ **Lot :** _____

Conservation : _____ °C **Par :** _____

PRODUIT ENTAMÉ DLC secondaire fixée par l'établissement

Produit : _____

Ouvert le : _____ **à** _____

À consommer avant le : _____

DLC / DDM d'origine : _____ **Lot :** _____

Conservation : _____ °C **Par :** _____

PRODUIT ENTAMÉ DLC secondaire fixée par l'établissement

Produit : _____

Ouvert le : _____ **à** _____

À consommer avant le : _____

DLC / DDM d'origine : _____ **Lot :** _____

Conservation : _____ °C **Par :** _____

PRODUIT ENTAMÉ DLC secondaire fixée par l'établissement

Produit : _____

Ouvert le : _____ **à** _____

À consommer avant le : _____

DLC / DDM d'origine : _____ **Lot :** _____

Conservation : _____ °C **Par :** _____

PRODUIT ENTAMÉ DLC secondaire fixée par l'établissement

Produit : _____

Ouvert le : _____ **à** _____

À consommer avant le : _____

DLC / DDM d'origine : _____ **Lot :** _____

Conservation : _____ °C **Par :** _____

Hotte Services 63

Étiquettes HACCP — préparation maison

10 étiquettes à découper
Remplir au stylo indélébile

La date limite est fixée par votre établissement, sous sa responsabilité, et doit figurer dans votre plan de maîtrise sanitaire. En restauration collective, une préparation élaborée à l'avance et très périssable reçoit une date limite de consommation déterminée par l'exploitant et est étiquetée individuellement *(arrêté du 21/12/2009, annexe IV, points 4 et 8)*.

PRÉPARATION MAISON DLC fixée par l'établissement

Préparation : _____

Fabriquée le : _____ **à** _____

À consommer avant le : _____

Ingrédients sensibles / allergènes : _____

Conservation : _____ °C **Par :** _____

PRÉPARATION MAISON DLC fixée par l'établissement

Préparation : _____

Fabriquée le : _____ **à** _____

À consommer avant le : _____

Ingrédients sensibles / allergènes : _____

Conservation : _____ °C **Par :** _____

PRÉPARATION MAISON DLC fixée par l'établissement

Préparation : _____

Fabriquée le : _____ **à** _____

À consommer avant le : _____

Ingrédients sensibles / allergènes : _____

Conservation : _____ °C **Par :** _____

PRÉPARATION MAISON DLC fixée par l'établissement

Préparation : _____

Fabriquée le : _____ **à** _____

À consommer avant le : _____

Ingrédients sensibles / allergènes : _____

Conservation : _____ °C **Par :** _____

PRÉPARATION MAISON DLC fixée par l'établissement

Préparation : _____

Fabriquée le : _____ **à** _____

À consommer avant le : _____

Ingrédients sensibles / allergènes : _____

Conservation : _____ °C **Par :** _____

PRÉPARATION MAISON DLC fixée par l'établissement

Préparation : _____

Fabriquée le : _____ **à** _____

À consommer avant le : _____

Ingrédients sensibles / allergènes : _____

Conservation : _____ °C **Par :** _____

PRÉPARATION MAISON DLC fixée par l'établissement

Préparation : _____

Fabriquée le : _____ **à** _____

À consommer avant le : _____

Ingrédients sensibles / allergènes : _____

Conservation : _____ °C **Par :** _____

PRÉPARATION MAISON DLC fixée par l'établissement

Préparation : _____

Fabriquée le : _____ **à** _____

À consommer avant le : _____

Ingrédients sensibles / allergènes : _____

Conservation : _____ °C **Par :** _____

PRÉPARATION MAISON DLC fixée par l'établissement

Préparation : _____

Fabriquée le : _____ **à** _____

À consommer avant le : _____

Ingrédients sensibles / allergènes : _____

Conservation : _____ °C **Par :** _____

PRÉPARATION MAISON DLC fixée par l'établissement

Préparation : _____

Fabriquée le : _____ **à** _____

À consommer avant le : _____

Ingrédients sensibles / allergènes : _____

Conservation : _____ °C **Par :** _____