Allergenmatrix: die 14 Allergene je Gericht

Betrieb _____ Stand vom _____

Ein Kreuz setzen, wenn das Gericht das Allergen enthält, auch in Soßen, Dressings, Ölen und Garnituren. Bei jeder Änderung von Rezept oder Lieferant aktualisieren.

Gericht	1 Glutenhaltiges Getreide	2 Krebstiere	3 Eier	4 Fische	5 Erdnüsse	6 Sojabohnen	7 Milch	8 Schalenfrüchte	9 Sellerie	10 Senf	11 Sesamsamen	12 Schwefeldioxid und Sulphite	13 Lupinen	14 Weichtiere	Geprüft am und von

Kostenlose Vorlage von everlongapps.com/de/cheflog. Die Grenzwerte sind ein Ausgangspunkt: gleichen Sie sie mit Ihrem eigenen HACCP-Konzept ab.
Cheflog führt diese Listen auf dem Tablet, mit Erinnerungen, unterschriebenen Einträgen und einem PDF für die Lebensmittelkontrolle.