Kunde:

haccp -portal.de

Prüfplan	Sensorik				Analytik																									
Produkt	Aussehen	Geruch	Geschmack	Konsistenz	Fett	Gesamteiweiß	FE	BEFFE	Wasser	Fremdwasser	Salz	pH-Wert	aw-Wert	Histamin	TVBN	GKZ	Enterobakterien	Coliforme Keime	E. coli	Salmonellen	Milchsäurebakterien	Listerien	Hefen	Schimmelpilze	Haltbarkeit (Sensorik)	Haltbarkeit (MiBi)	MHD (Sensorik)	MHD (MiBi)		

So z. B. ausfüllen: 1/w, 2/m, 1/q, 1/j | Legende: w=Woche m=Monat q=Quartal j=Jahr

© 2009 by borchers & partner | Rev Mrz 2009