

ETIQUETAS DE IDENTIFICAÇÃO.



Quando as matérias-primas, ingredientes e preparações não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com no mínimo as seguintes observações:

01 MODELO DE ETIQUETA:

NOME DO PRODUTO ou PREPARAÇÃO: _____

DATA DA MANIPULAÇÃO: __/__/__

VALIDADE: __/__/__

02 OBSERVAÇÃO:

Considerar a validade da seguinte forma:

1 – Alimentos congelados = 30 dias

2 – Alimentos resfriados = 05 dias

03 APÓS ABERTA A EMBALAGEM ORIGINAL DE MATÉRIA-PRIMA:

1 – Transferir o conteúdo para recipientes adequados e higienizados.

2 – Colocar a etiqueta de validade, considerando o modelo acima.

ATENÇÃO:

Após a abertura da embalagem original do produto:

- Seguir a orientação do fornecedor para o produto aberto (validade e temperatura).

Fonte: Manual ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas e RDC 216/2004.

Este cartaz foi cedido pela NUTHS a este estabelecimento com o propósito de conscientizar seus colaboradores quanto a procedimentos importantes de manutenção da segurança sanitária e alimentar deste ambiente. Este cartaz não significa ou atesta nenhum vínculo de prestação de serviços a este estabelecimento. Para comprovação do vínculo, faz-se necessária a apresentação do contrato em vigência.