

| DATE | NOM DU PLAT | ENTREE EN CELLULE | | SORTIE DE CELLULE | | DUREE DE CONGELATION |
|------|-------------|-------------------|-------------|-------------------|-------------|----------------------|
| | | Heure | Température | Heure | Température | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Tableau des actions correctives (à remplir pour tout dépassement de la valeur cible) :

| DATE | ORIGINE DU PROBLEME | ACTIONS CORRECTIVES * | VISA |
|------|---------------------|-----------------------|------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |

* diminuer la hauteur du conditionnement, mettre moins de produits dans la cellule, éliminer le produit

| VALEUR CIBLE | De +65°C à -18°C en moins de 6 heures | De +4°C à -18°C en 4 heures |
|-------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Tolérance | De +65°C à -18°C entre 6 et 7 heures | De +4°C à -18°C entre 4 et 5 heures |
| Non conformité | De +65°C à -18°C en plus de 7 heures | De +4°C à -18°C en plus de 5 heures |
| Durée de vie du produit | J+2 mois maximum | |