

Nom de l'entreprise / Laboratoire: _____

Nom de la recette: _____

Version: _____

Catégorie: _____

Responsable: _____



1 Rendement :

Nombre de pièces : _____ Poids unitaire : g / ml _____ Poids total : g / kg _____

2 Ingrédients :

Ingrédient	Quantité	Unité	Observations

3 Préparation / Procédé :

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____

4 Temps :

Temps de préparation : _____

Temps de repos / pousse : _____

Temps de cuisson : _____

Temps total estimé : _____

5 Historique papier :

Date :

Modifications :

Par :

Date :

Modifications :

Par :

Date :

Modifications :

Par :

Qui sommes-nous ?

Retrouvez d'autres fiches pratiques gratuites et toutes les réglementations HACCP à jour sur notre site : methodehaccp.com – la référence pour les professionnels de la cuisine et des laboratoires.