

COMMENT FAIRE SON PLAT TÉMOIN EN RESTAURATION ?



QUAND ?



RÉALISEZ VOTRE PLAT TÉMOIN AU MOMENT :
DE VOTRE SERVICE AU PLUS PRÈS DE LA BOUCHE

ATTENTION

Ils doivent être représentatifs de tous les plats distribués aux consommateurs !

QUOI ?



100g min.



100g min.



100g min.



100g min.

DANS QUOI ?

Utilisez nos sacs zip stériles et nos sacs zip propres pour recueillir vos échantillons alimentaires



Référence
40122

OU



Référence
40121

ATTENTION

Pas de prélèvement pour les produits de négoce ! Exemples :



Yahourt



Pomme



Compote



IDENTIFIER VOTRE PLAT TÉMOIN AVEC :

LE NOM DU PRODUIT
LA DATE + MENTIONS : « Matin » / « Midi » / « Soir »
LE NOM DE L'OPÉRATEUR AYANT RÉALISÉ LE PLAT TÉMOIN

COMBIEN DE TEMPS ?



CONSERVEZ-LE AU MOINS 5 JOURS :

Exemple :

L M M J V S D L

Le plat témoin réalisé le lundi se conserve jusqu'au lundi suivant.

ATTENTION

Conservez vos plats témoins 7 jours !

* **Frigo : 0 - 3°C**

QUI SOMMES-NOUS ?

Le site "les-plats-temoins.com" est édité par la société Hysequa. Ce site a pour but de vous aider dans la préparation de vos plats témoins pour le secteur alimentaire.

ACHETEZ VOS PLATS TÉMOINS



NOS COORDONNÉES

163 rue bouthier - 33100 BORDEAUX
+33(0)5 57 78 34 87
contact@les-plats-temoins.com