



## PLA DE CONTROL DE TRAÇABILITAT

### Per què cal un control de traçabilitat?

Per saber en tot moment quan i com s'ha elaborat un producte, quines matèries primeres concretes heu utilitzat per elaborar-lo i cal poder relacionar-les amb els seus albarans.

### Com elaborar-lo?

1. Sol·liciteu als vostres proveïdors que anotin en els albarans el número de lot dels productes subministrats per tal de tenir la traçabilitat cap enrere del producte.
2. Cal realitzar comandes ajustades al volum de producció, i mantenir al dia el control dels vostres estocs tant al magatzem sec com a les vostres neveres i/o congeladors. Recordeu la regla PEPS "el primer que entra és el primer en sortir".
3. Cal que etiqueteu amb el nom del producte i la data d'elaboració qualsevol producte intermedi o final que guardeu en les unitats de fred.
4. Per tal de garantir la traçabilitat endavant del producte, caldrà elaborar un document anomenat fitxa de producció on es reculli la informació següent:
  - Nom del producte: denominació de venda del producte.
  - Data d'elaboració: dia en el qual es realitza la barreja dels ingredients.
  - Ingredients: tots els elements incorporats a la preparació incloent els additius, els al·lèrgens i els condiments.
  - Quantitat: pes net de cadascun dels ingredients expressat en Kg/l/ ppm/%, etc.
  - Número de lot: recorda que cal demanar al teu proveïdor tots els lots dels productes que et serveixi.
  - Procés d'elaboració: descripció dels passos que se segueixen per introduir tots els ingredients en la preparació fins al producte final (seria la recepta).
  - Forma de cocció: descripció (temperatura, temps, en què aparell, etc.) del procés/ssos de cocció que s'hagin de dur a terme per tal d'obtenir el producte acabat.
  - Forma de refredament: descripció (temperatura, temps, en què aparell, etc.) del procés/ssos de refredament que s'hagin de dur a terme per tal d'obtenir el producte acabat.
  - Mètode de conservació: forma de mantenir el productes intermedis i finals en el teu local.
  - Mètode d'envasatge: explicació del format de l'envàs, unitat/pes per envàs i el mètode d'envasatge escollit (al buit/ atmosfera protectora, etc.).
5. Al sector de restauració social col·lectiva i banquetes cal guardar un menú testimoni. Es tracta d'una ració dels plats servits cada jornada, indicant la data i el nom. Es recomana que es guardi congelat durant una setmana.



### FITXA DE PRODUCCIÓ

NOM DEL PRODUCTE	DATA ELABORACIÓ	
INGREDIENTS	QUANTITAT	NUM. LOT
1		
2		
3		
4		
5		
6		
<b>PROCÉS D'ELABORACIÓ</b>		
<b>FORMA DE COCCIÓ</b>		
<b>FORMA DE REFREDAMENT</b>		
<b>MÈTODE DE CONSERVACIÓ</b>		
<b>MÈTODE D'ENVASATGE</b>		