

Traçabilité des plats préparés : le casse-tête

Dans le cadre de la démarche HACCP, il est nécessaire d'identifier un certain nombre d'informations liés aux préparations alimentaires, afin d'optimiser le contrôle de l'hygiène. Cela paraît simple, mais dans la pratique on rencontre quotidiennement les problèmes suivants :

Ça colle trop



L'utilisation d'étiquettes traditionnelles pour identifier les plats préparés engendre des pertes de temps importantes lorsqu'il s'agit de les décoller avant de les passer au lave-vaisselle.

De plus, tout résidu de papier ou de colle laissé sur les plats n'est pas hygiénique et risque à la longue de boucher le siphon.

Ça ne colle pas assez

L'atmosphère très humide des chambres froides nuit à une bonne adhésion des étiquettes sur les plats cuisinés.

Ou bien la forte ventilation qui y règne décolle au fur et à mesure les étiquettes repositionnables classiques.



Un vrai casse-tête...

...la solution 3M™ :

Note Post-it® de Traçabilité Alimentaire

Produit :

Date de fabrication : / /

DLC interne :

Réalisé par :

*Pour une parfaite
identification de vos bacs*



Personnalisable

A partir d'une certaine quantité, la note peut-être personnalisée selon vos besoins.

Parfaitement intégrée à votre démarche HACCP, la nouvelle note Post-it® de traçabilité alimentaire apporte une solution idéale pour la gestion de vos plats préparés. Pratique, fiable, économique et personnalisable, elle permet une traçabilité simple et précise de vos bacs.

Spécial chambre froide

Spécialement étudiée pour les chambres froides, la Note Post-it® de traçabilité alimentaire ne se décolle pas avec l'humidité et résiste à une forte ventilation grâce à un encollage sur toute sa surface.

Economique et pratique

Cet outil indispensable va optimiser la gestion de vos plats cuisinés, stockés en chambre froide, en réduisant le gaspillage. Pratique, la note est pré-imprimée et se présente en bloc de 50 feuilles.

Issue de la technologie Post-it™

La Note Post-it® de traçabilité alimentaire se décolle d'un seul geste sans laisser aucune trace sur le plat.



3M

**3M France
Entretien et Hygiène Professionnels**

Boulevard de l'Oise
95006 Cergy-Pontoise Cedex
Tél. : xx xx xx xx xx
Fax : xx xx xx xx xx
E-mail : xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
Site internet : xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Cachet du distributeur

