

Produktbeskrivning

Produkter/maträtter

Här ges en allmän information om vad som produceras.

Råvaror

Här anges huvudsakliga råvarugrupper och de allmänna krav som företaget ställer på råvarukvalitet och leverantörer.

Processförhållanden

Här beskrivs de tillagningsmetoder som används. Se även beskrivning till flödesschema.

Egenskaper hos produkterna/maträtterna

Produkterna skall uppfylla gällande mikrobiologiska kriterier eller om sådana saknas rekommenderade riktvärden.

Näringsinnehåll anges enligt gällande regelverk/rekommendationer.

Om specialdestinerad mat produceras skall kraven för dessa uppfyllas.

Här anges på vilket sätt företaget kontrollerar att nämnda kriterier nås.

Hållbarhetstid

Här anges hållbarhetstid, förvaringstemperatur för aktuella maträtter/produkter.

Förpackning

En beskrivning av aktuell förpackningsmetod inkl. förpackningsmaterial/förvaringskärl görs här.

Lagring

En beskrivning av lagringsförhållandena görs här.

Distribution

Här anges hur, när och på vilket sätt distributionen sker.

Produktens/maträttens förväntade beredning och servering

Här beskrivs hur konsumenten/mottagande enhet/kök på bästa sätt skall förfara innan rätten konsumeras. Här beskrivs också formerna för servering i den egna enheten.

Målgrupper

Här anges för vilka konsumentgrupper som maträtterna är avsedda för.

Faror

Huvudsakliga faror som är förknippade med hanteringen och produktionen samt vilka insatser som görs för att förhindra att dessa drabbar konsumenterna anges här.