

Fiche de relevé des températures de transport

Date	Heure livraison	Heure stockage	Fournisseur	Numéro véhicule	Nom produit ou N° de lot	Présence d'un étiquetage	DLC / DDM conforme	Température produit	Aspect du produit	Intégrité de l'emballage	Propreté camion	Agrément en cours de validité
						<input type="radio"/> Oui <input type="radio"/> Non	<input type="radio"/> Oui <input type="radio"/> Non	<input type="text"/> °C				<input type="radio"/> Oui <input type="radio"/> Non
						<input type="radio"/> Oui <input type="radio"/> Non	<input type="radio"/> Oui <input type="radio"/> Non	<input type="text"/> °C				<input type="radio"/> Oui <input type="radio"/> Non
						<input type="radio"/> Oui <input type="radio"/> Non	<input type="radio"/> Oui <input type="radio"/> Non	<input type="text"/> °C				<input type="radio"/> Oui <input type="radio"/> Non
						<input type="radio"/> Oui <input type="radio"/> Non	<input type="radio"/> Oui <input type="radio"/> Non	<input type="text"/> °C				<input type="radio"/> Oui <input type="radio"/> Non
						<input type="radio"/> Oui <input type="radio"/> Non	<input type="radio"/> Oui <input type="radio"/> Non	<input type="text"/> °C				<input type="radio"/> Oui <input type="radio"/> Non

NON CONFORMITÉ À RÉCEPTION DES MATIÈRES PREMIÈRES

Nom du fournisseur : N° du Bon de livraison : Désignation du produit :

Dans le cadre de l'application de l'[arrêté du 21 décembre 2009](#) dans notre organisme de restauration (Bon&Frais, Louviers) nous sommes amenés à effectuer des contrôles sur les produits et leurs conditions de livraison. Nos exigences ont été stipulées dans le document contractuel, que vous avez signé.

Lors de votre livraison en date du nous avons constaté une non conformité justifiant : Une remarque Un refus de livraison

La non conformité concerne :

Les conditions de livraison : Les dates non conformes La température du produit Les critères fraîcheur/qualité

Agrément non valide

Température du véhicule

Propreté du véhicule

L'emballage détérioré Étiquetage non conforme Marchandises déposées au sol Horaire de livraison non respecté

Date de livraison non respectée Autres :

Description de(s) anomalie(s) rencontrée(s) :

TEMPÉRATURES DE TRANSPORT DES DENRÉES

Dénomination produit	temp. max.	Tolérance	Dénomination produit	temp. max.	Tolérance	Dénomination produit	temp. max.	Tolérance
Denrées congelées			Denrées réfrigérées			Denrées réfrigérées		
Glaces et crème glacées	-20°C	-17°C	Poisson frais (sous glace)	3°C	5°C	Laits emprésurés	6°C	9°C
Denrées surgelées	-18°C	-15°C	Crustacés (non vivants)	2°C	5°C	Laits gélifiés	6°C	9°C
Produits de la pêche	-18°C	-15°C	Mollusques (non vivants)	2°C	5°C	Crème crue ou pasteurisée	6°C	9°C
Plats cuisinés	-18°C	-15°C	Plats cuisinés	3°C	6°C	Fromages frais	6°C	9°C
Préparations culinaires	-18°C	-15°C	Préparations culinaires	3°C	6°C	Cancoillotte	6°C	9°C
Crème pâtisseries	-18°C	-15°C	Crèmes pâtisseries	3°C	6°C	Produits de charcuterie	6°C	9°C
Pâtisseries	-18°C	-15°C	Pâtisseries	3°C	6°C	Beurre	6°C	9°C
Entremets	-18°C	-15°C	Entremets	3°C	6°C	Fromage à pâte molle	8°C	11°C
Beurre	-14°C	-11°C	Ovoproduits	3°C	6°C	Fromage à pâte persillée	8°C	11°C
Graisse alimentaire	-14°C	-11°C	Viande	3°C	6°C	Viandes	7°C	10°C

Ovoproduits	-12°C	-9°C	Charcuterie	3°C	6°C	Œufs en coquille réfrigérés	8°C	11°C
Abats	-12°C	-9°C	Abats	3°C	6°C	Fromages à pâte pressée	15°C	18°C
Lapins et volailles	-12°C	-9°C	Lapins et volailles	4°C	7°C	Fromages à pâte pressée cuite	15°C	18°C
Gibiers	-12°C	-9°C	Gibiers	4°C	7°C			
Viandes	-12°C	-9°C	Laits crus ou pasteurisés	6°C	9°C			
Autres denrées congelées	-10°C	-7°C	Laits fermentés	6°C	9°C			