CONTROL DE TRAZABILIDAD	PLAN GENERICO DE CARNICERIAS

Firma responsable	

Transporte sucursal/Consumidor final (terceros)		
Producto/Cantidad	**Lote/Crotal/alabaran**	**Fecha/Destino**

PRODUCTO ELABORADO:			fecha	
INGREDIENTES/PROVEEDOR	**LOTE/albarán**	**Cantidad**	**Destino**	**Cantidad**

PRODUCTO ELABORADO:			fecha	
INGREDIENTES/PROVEEDOR	**LOTE/albarán**	**Cantidad**	**Destino**	**Cantidad**

1. **Trazabilidad al obrador no anexo/sucursal/consumidor final:**

   Registrar los productos que se transportan hasta el obrador no anexo/sucursal o a qué establecimiento se ha distribuido cuando se realice a terceros (hostelería. Comedores …).

2. **Trazabilidad de productos que elabora** (se puede llevar en otro modelo o sistema)
   a. Indicar el producto/plato elaborado
   b. Indicar los ingredientes con su número de lote
   c. Cantidad elaborada de producto, cuando sean más de una persona.
   d. Destino cuando sea a terceros, no sea venta en su establecimiento.
   e. Cantidad vendida.