

## Egenkontroll

Skall göras minst en gång per dag

Använd sticktermometer i änden på korven

- Rullgrill – kärntemperatur ca 72 grader
- Stekbord – kärntemperatur ca 72 grader
- Kokvärmeri – kärntemperatur ca 70 grader
- Min 60 grader, serveringstemp ca 72 grader
- Modulkyl - max 8 grader. Rek: 6 grader
- Våta sallader (räksallad) max 6 grader
- Lagerkyl & frys
- Mottagningskontroll



## Tänk på

- Tina fryst korv i kyl ca 24 timmar innan användning
- Hållbarhet öppnad förpackning 4dagar
- Servering kärntemp 70-72 grader. Använd sticktermometer
- Bör inte ligga längre på rullgrill/stekbord/kokeri än 2 timmar
- 100% svenskt kött



Riktig korv smakar mer.