

Note Post-it® de Traçabilité Alimentaire

060352-FT

Produit :

Date de fabrication : / /

DLC interne :

Réalisé par :

Application :

Dans le cadre de la démarche HACCP et afin d'optimiser le contrôle de l'hygiène, il est nécessaire d'identifier les principales informations liées aux préparations alimentaires.

La Note Post-It® de Traçabilité Alimentaire permet un suivi simple et précis des plats préparés et des bacs.

Avantages:

- **SPECIAL CHAMBRE FROIDE :** Contrairement aux étiquettes traditionnelles qui sont très difficiles à enlever et qui risquent de boucher le filtre du lave-vaisselle et aux étiquettes repositionnables qui se décollent rapidement, la nouvelle Note Post-It® de Traçabilité Alimentaire répond parfaitement aux besoins des restaurateurs. Elle ne se décolle pas avec l'humidité et résiste à une forte ventilation grâce à un encollage sur toute la surface (température d'utilisation de -20°C à +100°C).
- **ECONOMIQUE :** Cet outil optimisera la gestion des plats cuisinés et réduira le gaspillage.
- **PRATIQUE :** Les Notes Post-it® sont disponibles en blocs de 50 feuilles. Les informations essentielles à la gestion des plats cuisinés sont déjà imprimées, il n'y a plus qu'à les compléter.
- **PERSONNALISABLE :** A partir d'une certaine quantité, la Note peut être personnalisée.

Informations logistiques : Code GEH : 060352 (note post-it personnalisée)

Libellé commercial du produit	Note Post-it de Traçabilité Alimentaire
Code Commande	3MFN510065215
Produit	bloc 100 feuilles 10x4cm "FRERES BLANC"
Emballage individuel	10 blocs de 100 feuilles
Conditionnement par carton	20 paquets de 10 blocs