



UNILEVER ČR, spol. s r.o.

Vocťářova 2497/18

180 00 Praha 8

T: +420 224 071 111

F: +420 224 071 115

SPRÁVNÁ PRAXE PŘI PRODEJI KOPEČKOVÉ ZMRZLINY ALGIDA

Při prodeji kopečkové zmrzliny nutno dodržovat následující požadavky:

Kabinety na zmrzlinu musí být pravidelně čištěny a odmrazovány.

Teplota výrobku nesmí stoupnout nad: -12 °C.

Vaničky musí být při prvním otevření označeny datem

otevření. Víčka musí být umyta, usušena a skladována v čistotě.

Po otevření vaničky je při dodržení skladovacích a hygienických podmínek doporučená doba spotřeby při teplotě skladování: -18 °C 3 týdny; při teplotě skladování: -14 °C 10 dní.

Porcovací kleště nutno udržovat v čistotě, nejlépe omývat po každém použití tekoucí vodou, v případě používání nádoby s vodou, voda musí být preventivně konzervována 0,3 % roztokem kyseliny citronové a musí být pravidelně po dvou hodinách obměňována.

Obsluha musí být obeznámena se složením jednotlivých výrobků, sledovat deklarace na obalu a musí zamezit kontaminaci jednotlivých druhů zmrzlin jiným druhem a to i z pohledu alergenních látek (ořechy, pšenice, vejce, soja, mléko..)

Dbát doporučení katalogu výrobků 2020, firmy Unilever.

Pravidla při zdobení zmrzlin.

Jako dekoraci používejte hlavní ingredienci dané příchuti zmrzliny.

Nutno používat vždy čerstvé ovoce nebo suroviny s platnou záruční dobou. Zdobení je nutno měnit každý den. Nutno mít k dispozici složení všech dekorací včetně alergenních látek. Obsluha musí být plně obeznámena s rizikem obsahu alergenů surovin pro dekoraci, zamezit křížení – stejné pravidlo, jako při manipulaci se samotnou zmrzlinou.

Ing. Radka Kotková

Manažer pro technické záležitosti

UNILEVER ČR, spol. s r.o.

Vocťářova 2497/18, 180 00 Praha 8

DIČ: 18627781

www.unilever.cz



V Praze: 25.2.2020

Společnost zapsaná v obchodním rejstříku vedeném u Městského soudu v Praze, oddíl C, vložka 2196

IČ: 186 27 781, DIČ: CZ18627781