AMT FÜR LEBENSMITTELKONTROLLE
UND VETERINÄRWESEN
FÜRSTENTUM LIECHTENSTEIN

Kern-Temperaturkontrollen von grillierten Poulets

Betrieb: .....

Soll-Temperatur: **mindestens 80 ° C im Kern**

Datum	Poulet		Visum
	° C	LM / i.O.	

Datum	Poulet		Visum
	° C	LM / i.O.	

Legende: **° C** = Ist-Temperatur
LM = Lebensmittel
i.O. = Lebensmittel kontrolliert