Productieregistratielijst groentefermentatie en kombucha

Kritisch controlepunt (CCP): meten en registreren verplicht bij iedere batch/ productierun.

Weeknr:.....

Fermentatie groenteproducten						☐ **Niet van toepassing**
Start datum	Product	Aanvang fermentatieproces temperatuur	Einde fermentatieproces pH-waarde ≤3,8	Natuurlijke OF Substraatmethode (N / S)	Corrigerende maatregel	Paraaf
		°C		N / S		
		°C		N / S		
		°C		N / S		
		°C		N / S		
		°C		N / S		

Fermentatie kombucha								☐ **Niet van toepassing**
Start datum	Batch	Temp. en pH **bij start** (**20-25°C**, pH ≤**4,5**)		Temp. en pH **na 3 dagen** (**20-25°C**, pH ≤**4,2**)		Temp. en pH **einde** (**20-25°C**, pH ≤**3,4**)		Corrigerende maatregel	Paraaf
		pH	°C	pH	°C	pH	°C		
		pH	°C	pH	°C	pH	°C		
		pH	°C	pH	°C	pH	°C		
		pH	°C	pH	°C	pH	°C		
		pH	°C	pH	°C	pH	°C		