Productieregistratielijst sous-vide bereidingen

Kritisch controlepunt (CCP): minimaal 1x per week meten en registreren. Zie bereidingstabellen sous-vide. Nooit bereiden bij een temperatuur <60°C.

Weeknr:.....

Datum	Product	Dikte product (mm)	Waterbad temp. °C	Kern temp. °C	Verhittingstijd minuten	Paraaf

Corrigerende maatregel: