

Bereiden / Terugkoelen | Prepare / Cool down

Per bedrijf kunnen er verschillende processen zijn. Deze processen leg je zelf vast. Het kan oa. het volgende betreffen:

- Terugkoelen
- Verhitten (minimaal 75 graden celcius)
- Regenereren (minimaal 75 graden celcius)
- Terugkoelen binnen 2 uur naar max 20 graden celcius
- Terugkoelen binnen 5 uur naar max 7 graden celcius
- Verwarmd uitgifte hoger dan 60 graden celcius
- Kerntemperatuur gegaard component
- Kerntemperatuur geregenereerd component
- Kerntemperatuur product in warmhoudvoorziening
- Frituur (norm <175)
- Serveertemperatuur product warm en koud
- Kerntemperatuur warm component op buffet
- Koude producten op buffet (buiten 2-uursborging)

Each company may have different processes. You document these processes yourself. It may include the following, among other things:

- Cooling down
- Heating (minimum 75 degrees Celsius)
- Regenerating (minimum 75 degrees Celsius)
- Cooling down within 2 hours to a maximum of 20 degrees Celsius
- Cooling down within 5 hours to a maximum of 7 degrees Celsius
- Heated serving above 60 degrees Celsius
- Core temperature of cooked component
- Core temperature regenerated component
- Core temperature of product in warming facility
- Frying (standard <175)
- Serving temperature of product, both hot and cold
- Core temperature of hot component on buffet
- Cold products on buffet (beyond 2-hour guarantee)

Datum:

Date:

Proces:

Process:

Productgroep:

Product Group:

Omschrijving:

Description:

Temperatuur:

Temperature:

Minuten:

Minutes:

Actie:

Action:

.....

.....

Ingevuld door:

Completed by: