DEEL 7 • BIJZONDERE BEREIDINGEN

BESLAG EN ZACHT DEEG

Beheer het risico van rauwe ingrediënten en tijd buiten de koeling.



Maak beslag met schoon materiaal.

Start tijdsborging waar die van toepassing is.

Bewaar product en restanten volgens de werkafspraak.

Gooi beslag weg als de veilige termijn is overschreden.

Voor bepaalde bereidingen geldt een 2-uursregeling; toets de voorwaarden.

! LET OP
Rauw beslag met ei of bloem kan ziekteverwekkers bevatten.

✓ ONTHOUD
Houd de tijd bij en voorkom onnodig wachten.