DEEL 7 • BIJZONDERE BEREIDINGEN

WARM ROKEN VAN VOEDSEL

Controleer verhitting en temperatuur tijdens het rookproces.



Gebruik geschikte grondstoffen en apparatuur.

Volg een gevalideerde tijd-kerntemperatuurcombinati

Meet de kern en beoordeel het resultaat.

Koel zo nodig veilig terug en registreer.

Warm roken is alleen veilig met aantoonbaar voldoende verhitting.

LET OP
Rooksmaak en kleur bewijzen geen veilige kerntemperatuur.

ONTHOUD
Tijd én kerntemperatuur bepalen de veiligheid.