Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 7 • BIJZONDERE BEREIDINGEN

PH VAN SUSHIRIJST METEN

Controleer of aangezuurde sushirijst zuur genoeg is.



MONSTER NEMEN

Neem een representatief monster van de rijst.

METER CONTROLEREN

Gebruik een schone en goed werkende pH-meter.

METEN

Meet de pH na het aanzuren en mengen.

VASTLEGGEN

Registreer de uitslag in Hygiënecode Online.

Richtwaarde: sushirijst moet een pH van 4,6 of lager hebben.

LET OP

Meet pas na goed mengen; een verkeerde meting geeft schijnveiligheid.

ONTHOUD

Zuurte meten is een belangrijk onderdeel van veilige sushi.