

Productieregistratielijst

Aangezuurde producten

Weeknr:

☐ Niet van toepassing							
Datum	Tijdstip aanmaak	Product soort		pH	Norm pH	Corrigerende maatregel	Paraaf
					≤ 4,2		
					≤ 4,2		
					≤ 4,2		
					≤ 4,2		
					≤ 4,2		
					≤ 4,2		
					≤ 4,2		
					≤ 4,2		
					≤ 4,2		

Invulfrequentie: elke aangemaakte batch / product



Save time
on daily tasks

← Scan

Productieregistratielijst

Bereiding sushirijst

Weeknr:

■ Niet van toepassing						
Datum	Tijdstip aanmaak (Sushi)	Productsoort	pH	Norm pH	Corrigerende maatregel	Paraaf
				≤ 4,6		
				≤ 4,6		
				≤ 4,6		
				≤ 4,6		
				≤ 4,6		
				≤ 4,6		
				≤ 4,6		
				≤ 4,6		
				≤ 4,6		

Invulfrequentie: elke aangemaakte batch / product

Save time
on daily tasks

← Scan

Productieregistratielijst Napasteurisatie / heet afvullen

Weeknr:

■ Niet van toepassing					
Datum	Product soort	Temp. > 85°C minimaal 10 minuten?	Heet afvullen ≥ 75°C?	Codering aangebracht	Paraaf
		Ja / Nee / NVT*	Ja / Nee		
		Ja / Nee / NVT*	Ja / Nee		
		Ja / Nee / NVT*	Ja / Nee		
		Ja / Nee / NVT*	Ja / Nee		
		Ja / Nee / NVT*	Ja / Nee		
		Ja / Nee / NVT*	Ja / Nee		
		Ja / Nee / NVT*	Ja / Nee		
		Ja / Nee / NVT*	Ja / Nee		
		Ja / Nee / NVT*	Ja / Nee		

Invulfrequentie: elke aangemaakte batch / productierun * Indien er heet wordt afgevuld, NVT aangeven

Betreft	Opmerking / corrigerende maatregel
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	



Save time
on daily tasks

← Scan

Productieregistratielijst Roken

Weeknr

Productielijst warm roken					☐ Niet van toepassing
Datum	Product	Temp.	Norm	Corrigerende maatregel	Paraaf
			≥ 75°C		
			≥ 75°C		
			≥ 75°C		

Invulfrequentie: 1 maal per week Kamertemperatuur 80-95 °C

Productielijst koud roken					☐ Niet van toepassing
Datum	Product	Droogtijd in zout >4 uren?	Kamertem peratuur <35°C?	RV <86% juiste omstandigheden?	Paraaf
		Ja / Nee	Ja / Nee	Ja / Nee	
		Ja / Nee	Ja / Nee	Ja / Nee	
		Ja / Nee	Ja / Nee	Ja / Nee	
		Ja / Nee	Ja / Nee	Ja / Nee	
		Ja / Nee	Ja / Nee	Ja / Nee	
		Ja / Nee	Ja / Nee	Ja / Nee	
		Ja / Nee	Ja / Nee	Ja / Nee	
		Ja / Nee	Ja / Nee	Ja / Nee	
		Ja / Nee	Ja / Nee	Ja / Nee	

Invulfrequentie: elke productierun

Betreft	Opmerking / corrigerende maatregel



Save time on daily tasks

← Scan

Productieregistratielijst Sous-vide-bereiding

Weeknr:

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

Invulfrequentie: elke productierun. Zie bereidingstabellen sous-vide. Nooit bereiden bij temperatuur <60°C



Save time
on daily tasks

← Scan