

REGISTRATIE SOUS-VIDE PRODUCTEN

Locatie:				Jaar en weeknummer:		
Meet en registreer elke productierun (zie bereidingstabellen in handboek) Nooit bereiden bij temperatuur < 60°C						
Datum controle	Product	Laagdikte (mm)	Temperatuur waterbad	Temperatuur kern product	Tijdsduur minuten	Paraaf
		mm	°C	°C	Min.	
		mm	°C	°C	Min.	
		mm	°C	°C	Min.	
		mm	°C	°C	Min.	
		mm	°C	°C	Min.	
		mm	°C	°C	Min.	
		mm	°C	°C	Min.	
		mm	°C	°C	Min.	
		mm	°C	°C	Min.	
		mm	°C	°C	Min.	
		mm	°C	°C	Min.	
		mm	°C	°C	Min.	
		mm	°C	°C	Min.	
		mm	°C	°C	Min.	
		mm	°C	°C	Min.	
		mm	°C	°C	Min.	
		mm	°C	°C	Min.	
		mm	°C	°C	Min.	
		mm	°C	°C	Min.	
		mm	°C	°C	Min.	
		mm	°C	°C	Min.	
		mm	°C	°C	Min.	
		mm	°C	°C	Min.	
		mm	°C	°C	Min.	

Verbeteracties HACCP verantwoordelijke:

(Noteer hieronder)