



Steekkaart hartige snacks



Goede hygiënepraktijken



Zie ook Steekkaart – Vermijden van acrylamidevorming in brood- en banketbakkerswaren

Kerntemperatuur en maximale bewaarduur van hartige snacks en van hun grondstoffen

Deze producten zijn risicovolle levensmiddelen (bijv. kippengehakt voor worstenbroodjes). Controleer per productie van worstenbroodjes de kerntemperatuur van één worstenbroodje op het moment dat de broodjes de oven verlaten (gedurende een voldoende lange tijd voldoende verhitten tot in de kern: $> 70^{\circ}\text{C}$, minimum 2 minuten). Dit om te voorkomen dat bijvoorbeeld *Salmonella* of *Listeria monocytogenes* zouden kunnen uitgroeien in het onvoldoende afgebakken product.



Naast de wettelijk verplicht te respecteren bewaartemperaturen (zie Tabel 1 van het praktijkhandboek), worden hier enkele temperaturen en bewaartermijnen¹ opgegeven die, op basis van ervaring in de bakkerijsector, opgevolgd moeten worden (niet limitatieve lijst).

Type product	Kerntemperatuur ² en/of bewaarcondities	Maximale bewaarduur
Voorgebakken bladerdeeg (feuilletage), croutebodems, ...	Droog en afgeschermd bij kamertemperatuur ($20^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$)	10 dagen
Gepasteuriseerde melk, gepasteuriseerde room en gepasteuriseerde karnemelk Zie ook Steekkaart – Gebruik van rauwe melk	$\leq 7^{\circ}\text{C}$	2 tot 4 dagen
Niet verhitte halffabricaten op basis van vloeibare ei producten (bijv. doreermiddelen,	$\leq 7^{\circ}\text{C}$	48 uur

¹ Deze gelden als richtsnoer. Een bedrijf kan afwijken mits validatie en indien de aangebrachte veranderingen geen gevaar voor de veiligheid van de voedselketen inhouden.

² Opgelet: de te respecteren kerntemperatuur wordt gewijzigd in 6°C indien het halffabricaat of product nog rauwe melk bevat. De temperatuur moet eveneens worden verlaagd indien het product of halffabricaat een onverwerkt ingrediënt bevat dat volgens de fabrikant bewaard moet worden bij een lagere temperatuur dan aangegeven in de tabel.



bereidingen op basis van vlees, groenten, kaas, ... voor hartige taarten, ...)

Zie ook Steekkaart – Gebruik van (eigen)

eieren en eiprodukten

- Indien de fabrikant van het product niet tot de B2C-sector behoort en hij een andere temperatuur en/of duur oplegt, moeten deze worden opgevolgd.
- Bewaar geen deegresten bij omgevingstemperatuur. Deze moeten bewaard worden in de koelkast (temperatuur $\leq 7^{\circ}\text{C}$).

Doreren

- Ververs dagelijks het product.
- Reinig en ontsmet dagelijks de borstel en/of spuitmachine.

Materiaal



- Reinig de bakvormen en de bakplaten na gebruik. Verwijder steeds de bakresten aan de binnen- en de buitenkant van de bakvorm.
- Gebruik lossingsmiddelen voor bakvormen die geschikt zijn voor het beoogde gebruik.
- Heel belangrijk is het correct gebruik van het lossingsmiddel (niet teveel, goed verdeeld en enkel aangebracht aan de zijde die in contact komt met de vulling/deeg). Het lossingsmiddel moet voldoende het kleven tegen de bakvorm tegengaan, maar op het einde van het bakken toch zoveel mogelijk opgenomen zijn door het product dat gebakken wordt. Als teveel lossingsmiddel aangebracht wordt zal de bakvorm nog vetig zijn na het uitnemen van het baksel en dus vaker gereinigd moeten worden.

Processtroomb diagrammen

Productie en verkoop van hartige snacks

(voorbeelden: worstenbrood, quiche, croissant met ham en kaas, pizzabaguette, hartige taart, Turkse börek, ...)

