

Steekkaart droog gebak, koude/warme patisserie, viennoiserie, afwerkingen



Goede hygiënepraktijken



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

Kerntemperatuur en maximale bewaarduur van droog gebak, koude/warme patisserie, viennoiserie, afwerkingen en van hun grondstoffen



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°C ± 5°C)	10 dagen
Gepasteuriseerde melk, gepasteuriseerde room en gepasteuriseerde karnemelk Zie ook Steekkaart – Gebruik van rauwe melk	≤ 7°C	2 tot 4 dagen
Niet verhitte halffabricaten op basis van vloeibare ei producten (bijv. chocomousse, doreermiddelen) Zie ook Steekkaart – Gebruik van (eigen) eieren en ei producten	≤ 7°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.

Halffabricaten op basis van room of roomvervangende producten zoals bijv. banketbakkersroom	$\leq 7^{\circ}\text{C}$	72 uur
Patisserieproducten die room bevatten of roomvervangende stoffen of bereide room (eclairs, tompoes, mille feuille, Berlijnse bollen, ...)	$\leq 7^{\circ}\text{C}$	48 uur
Viennoiserie met gebakken banketbakkersroom	Kamertemperatuur ³	12 uur
Halffabricaten waaronder: - rijstpap (= op basis van melk, rijst en suiker) - roomboter - opgebonden blikfruit, ingedikte vruchten voor vullingen - op voorhand voorbereide afwerkingen zoals praliné, ganache, ... voor patisserie - bepaalde beslagen zoals cakebeslag, frangipane, ...	$\leq 7^{\circ}\text{C}$	10 dagen
Vetdegen: croutedeeg, speculaasdeeg, koekjesdeeg, ...	$\leq 7^{\circ}\text{C}$	20 dagen
Rijsttaart	Kamertemperatuur ⁴ ($\pm 20^{\circ}\text{C}$)	12 uur

Zie ook Steekkaart – Gebruik van spuitzakken

- 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 $\leq 7^{\circ}\text{C}$).
- Besteed extra aandacht aan banketbakkersroom die niet wordt verwarmd of banketbakkersroom na de opwarming. Deze vormen een basis voor een snelle groei van bacteriën indien de koeling niet snel genoeg of onvoldoende gebeurt. Verdeel de te koelen massa daarom in verschillende porties.

³ Viennoiserie die gebakken banketbakkersroom bevat, mag bewaard worden aan omgevingstemperatuur voor een termijn van maximum 12 uur. Na de termijn van 12 uren mogen de koeken niet meer verkocht worden. Het is belangrijk dat de consument de koeken hetzij op de dag van aankoop verbruikt hetzij in de koelkast bewaart. Het is aan te bevelen de consument hierover te informeren (zie SciCom advies 49-2006 betreffende de bewaring van viennoiserie met gebakken banketbakkersroom en omzendbrief "Bewaartemperatuur en –duur van levensmiddelen in de detailhandel", bijlage 4, viennoiserie met gebakken banketbakkersroom).

⁴ Zie SciCom adviezen 03-2015 en 09-2017 en de omzendbrief "Bewaartemperatuur en –duur van levensmiddelen in de detailhandel", bijlage 7, rijsttaart: Na het afbakken en afkoelen, mag rijsttaart gedurende 12 uren bij kamertemperatuur ($\pm 20^{\circ}\text{C}$) worden bewaard in de detailhandel voor de verkoop aan de consument. Rijsttaarten die niet binnen deze 12 uren verkocht worden, dienen gekoeld bewaard te worden bij een temperatuur van maximum 7°C , ook bij uitstalling voor de verkoop aan de consument. Het is belangrijk dat de consument de rijsttaart op de dag van aankoop verbruikt indien ze niet koel wordt bewaard. Het is aan te bevelen de consument hierover te informeren.

- Beperk de hoeveelheid microbiologisch gevoelig product dat moet verwerkt worden. Bereid bijvoorbeeld banketbakkersroom voor gebruik binnen één dag.
- Probeer de handelingen met gekoelde producten in een aparte ruimte uit te voeren of te scheiden in tijd van andere handelingen. Bijvoorbeeld geen slagroomgebakjes maken tijdens het bakken van brood.

Doreren



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

Gist en strooibloem

- Zorg ervoor dat er geen rechtstreeks contact is tussen bakkersgist en de in de koude zone verwerkte producten zoals de banketbakkersroom, slagroom of de daarmee aangemaakte producten.
- Ververs regelmatig de strooibloem en reinig het recipiënt bij verversing.

Materiaal

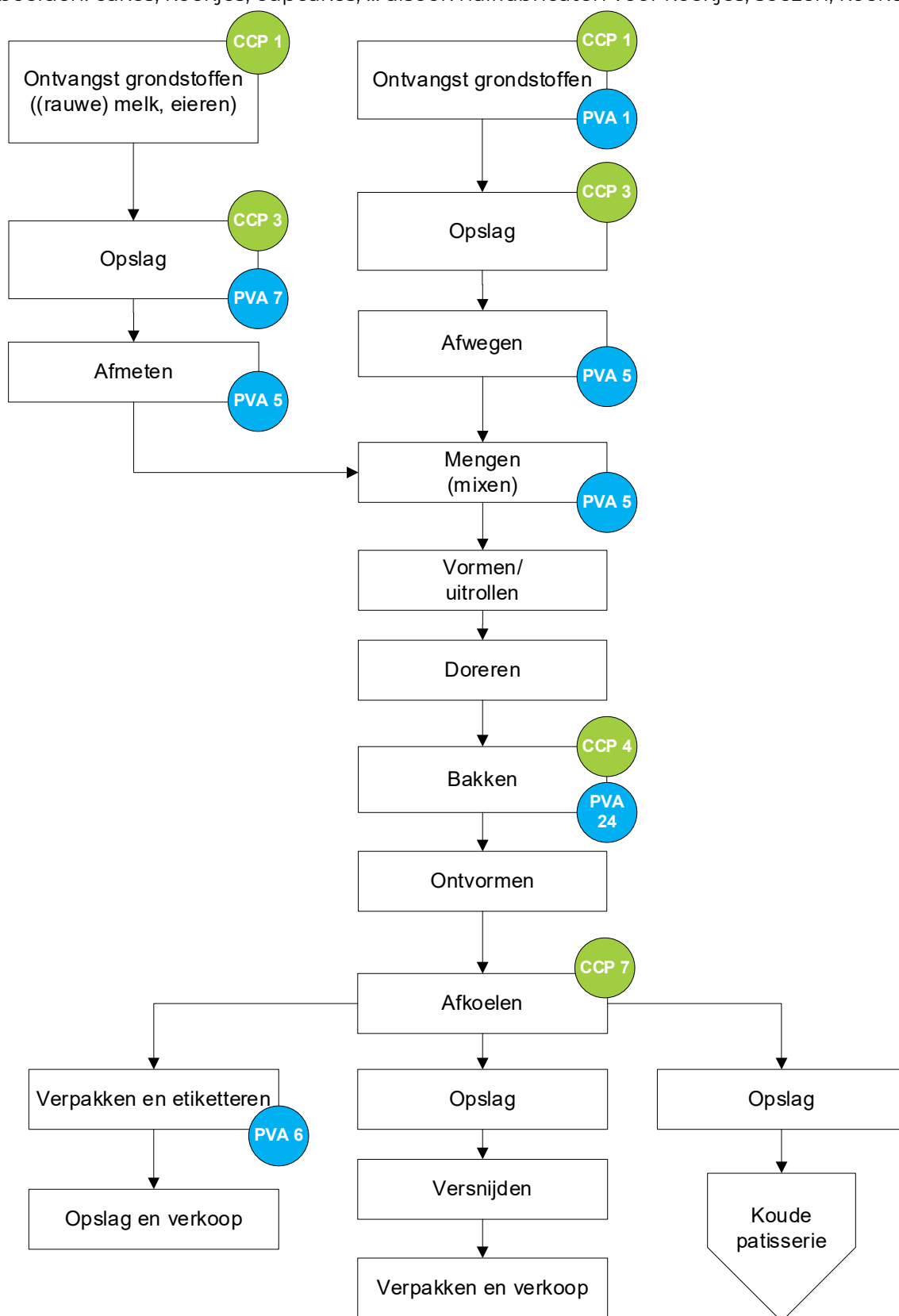


- Reinig de bakvormen en de bakplaten na gebruik. Verwijder steeds de bakresten aan de binnen- en de buitenkant van de bakvorm.
- Heel belangrijk is het correct gebruik van het lossingsmiddel (niet teveel, goed verdeeld en enkel aangebracht aan de zijde die in contact komt met de vulling/deeg). Het lossingsmiddel 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

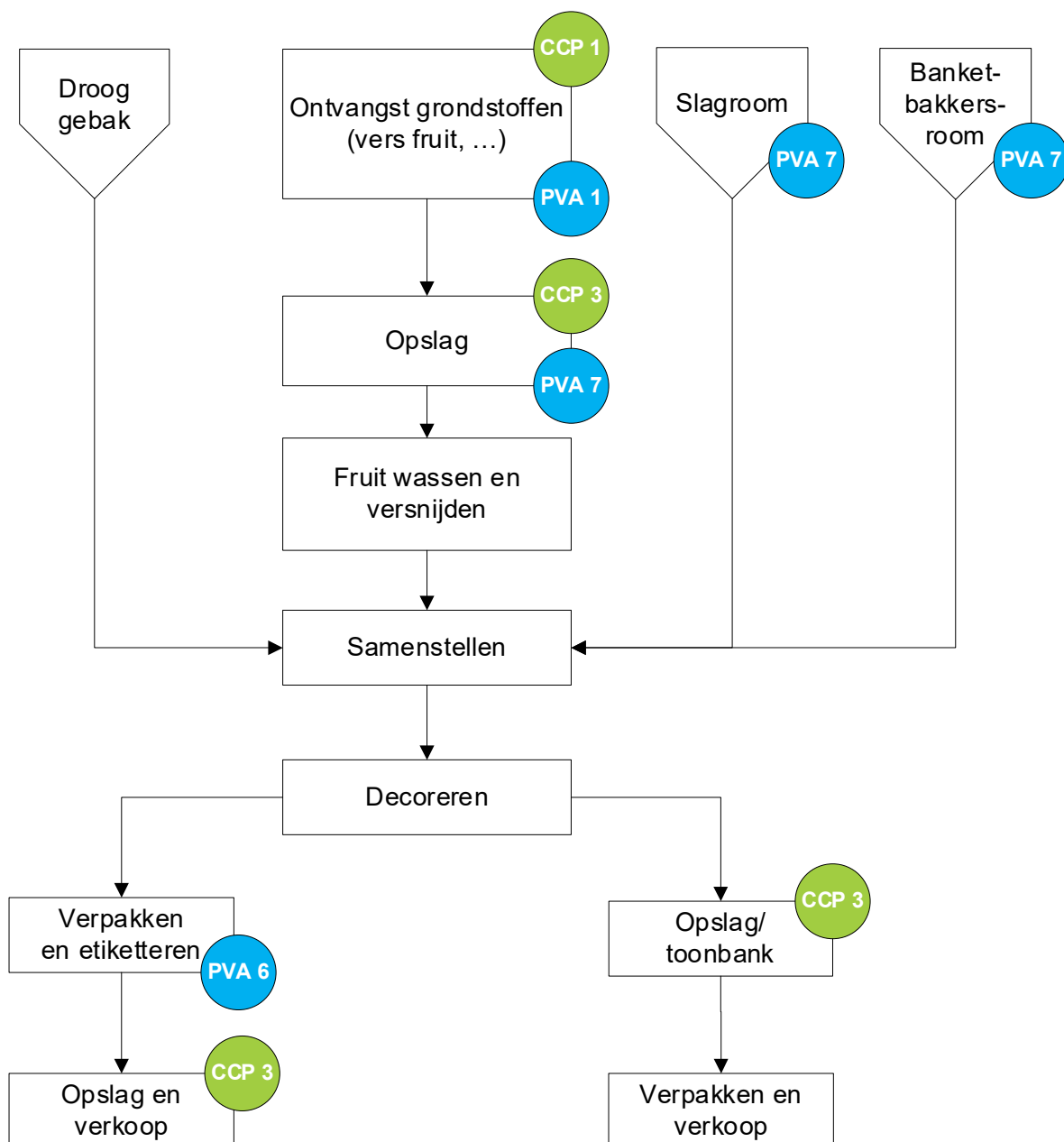
Productie en verkoop van droog gebak

(voorbeelden: cakes, koekjes, cupcakes, ... alsook halffabricaten voor koekjes, soezen, koeken, ...)



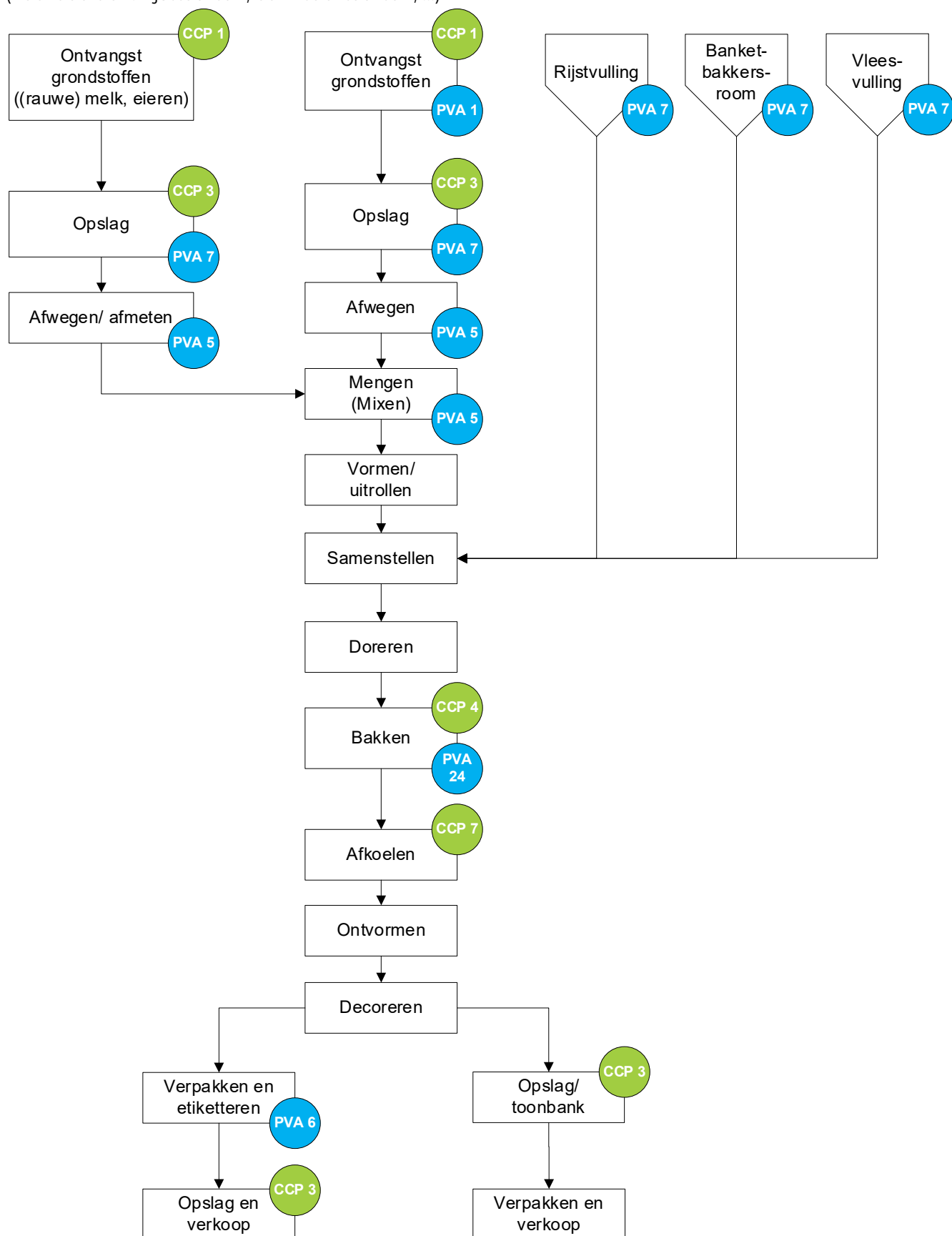
Productie en verkoop van koude patisserie

(voorbeelden: koekjes, crèmes au beurre, éclairs, crèmekoeken, verse fruittaarten, boules de Berlin, bavarois, ... alsook koekjes met crème au beurre zoals javanais en misérable)



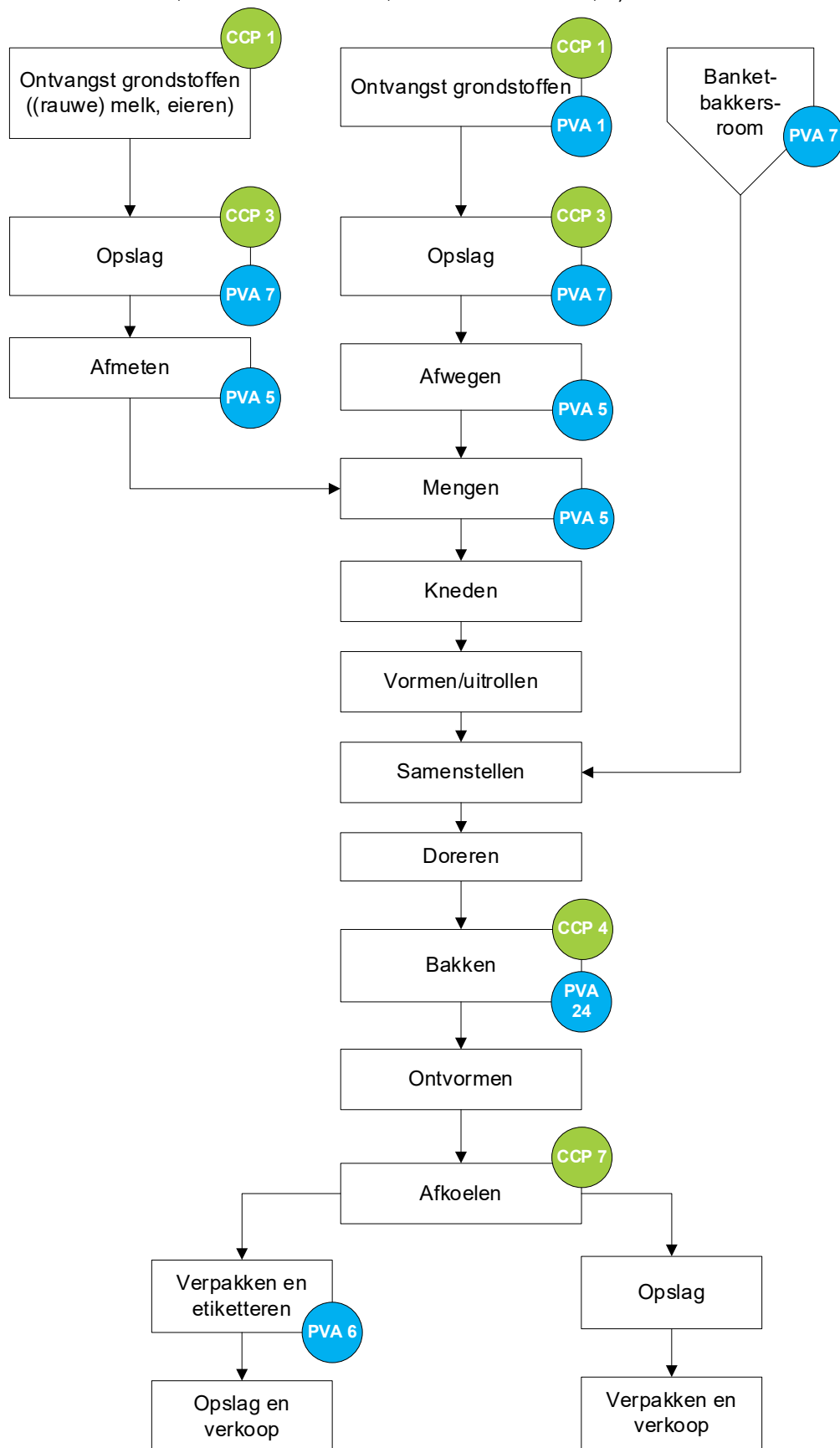
Productie en verkoop van warme patisserie

(voorbeelden: rijsttaarten, confituurtaarten, ...)



Productie en verkoop van viennoiserie

(voorbeelden: achtkoeken, chocoladekoeken, Zwitserse koeken, ...)



Klaarmaken van afwerkingen op basis van koude instant oplospoeders

(voorbeelden: koude banketbakkersrooms, afdekgeleien, fondant (suikerafdekken), ...)



Zie ook Steekkaart – Gebruik van spuitzakken

