

Voedselveiligheid & Allergenen



SPERMALIE
HOTEL- EN TOERISMESCHOOL BRUGGE

Prebes 22 maart 2017

Francis Loiseaux

Inleiding



- Overzicht presentatie
- Economaat
- Keukens
- Etikettering
- HACCP
- Allergenen



Economaat



- **De bestelling**
- De leraar voegt de bestelling van de gerechten in via de het bestelprogramma online.
- De meeste gerechten hebben een code waardoor alle ingrediënten in het systeem zitten.
- Het programma filtert zelf tussen vis, vlees, groenten, ... en hoeveelheden.
- De bestellingen worden via mail gedaan naar de leveranciers.



Economaat

- **Ontvangst goederen**
- Hoe worden de goederen ontvangen van de leveranciers?
- Hoe de temperatuur meten en registreren van binnenkomende goederen?
- Controle op verpakking en etikettering.
- Registratie gegevens: RF [ontvangst goederen](#)
- **Registratie van de temperaturen**
- Koelingen en diepvriezers: dagelijkse registratie T°C.
 - RF [koelingen](#) en [diepvriezers](#) economaat
- Waarom?



Keukens

- **Goederen van het economaat naar de keuken**
- Alle grondstoffen worden per keuken verder verdeeld.
- Wat moet koel worden bewaard in de keuken?
- Vis, vlees, gevogelte, wild
- Room, boter
- Bepaalde kruiden – groenten → zie verpakking T°C
- **Registratie van de temperaturen**
- Koelingen en diepvriezers: dagelijkse registratie T°C
- Vaste documenten: RF [koelingen](#) en [diepvriezers](#) keukens
- 1 vaste persoon – 1 vervanger





Etikettering

- **Het terugkeren van goederen naar het economaat**
- **1. Stoppen/deksels van flessen/doosjes:** olijfolie, azijnen, flessen sterke dranken, kruiden, droge voeding, ...
Het juiste stop/deksel op de juiste fles/doosje met de juiste inhoud.
- **2. Room en boter** → enkel op vrijdagmiddag naar het economaat brengen.
- **3. Bruikbare bereide overschotten:** inhoud in een doosje doen met deksel en voorzien van het juiste etiket → koelcel BISTRO

HOUDBAARHEID 2 DAGEN

Bv.: gebakken kipfilet, gekookte boontjes, tomatensoep, ...

				
Tomatensoep				
😊 Van Acker				
→ <input type="checkbox"/>	02 / 02 / '15			
04 / 02 / '15				→



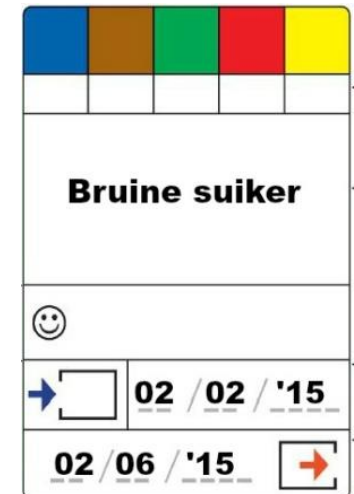
Etikettering

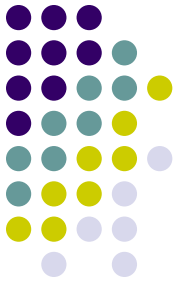
- **4. Droge voeding:**
 - a) Zoveel mogelijk in de originele verpakking. Dit na elke dienst naar het economaat terugbrengen.
 - b) Indien de originele verpakking verdwenen is, in een doosje met deksel en voorzien van het juiste etiket. Dit na elke dienst naar het economaat terugbrengen.

HOUDBAARHEID 4 MAANDEN

- Bv.: chocolade, bruine suiker, potje kaneelpoeder, bloemsuiker, ...

BEST BEFORE: 11-06-2016 2016-JN-11 / LOT: 141620501
Netto gewicht - Poids net - Net weight - Net weight
- Netto Gewicht - Peso netto - Peso neto
Nettovægt - βαρος καθαρο - Peso liquido - Bec
нетто - Hmotnost netto - Hmotnost netto - Waga netto
2,5 Kg - 5,5 Lbs

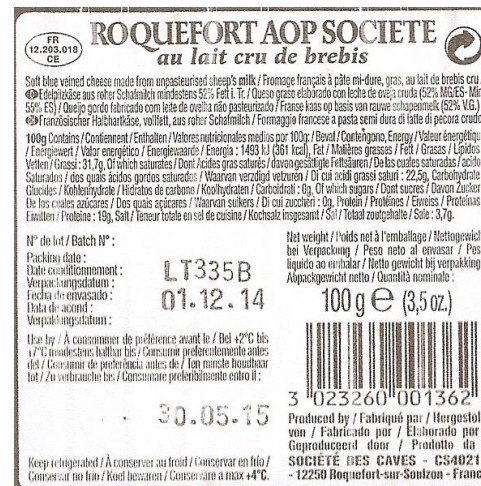




Etikettering

- 5. Niet bereide verse grondstoffen: na elke dienst naar het economaat brengen.
 - a) Gebruik het originele etiket op de originele verpakking.

HOUDBAARHEID ZIE DATUM ETIKET.





Etikettering

- b) Indien het originele etiket en de originele verpakking verdwenen is, in een doosje met deksel doen en voorzien van een etiket zoals bij 'bruikbare bereide overschotten'.

HOUDBAARHEID 2 DAGEN.

Bv.: kaas, hesp, gemalen kaas, mascarpone, gerookt spek, ...

Gerookt spek				
☺	Van Acker			
➔	<input type="text"/>	02 / 02 / '15		
04 / 02 / '15		<input type="text"/>		

Roquefort				
☺	Van Acker			
➔	<input type="text"/>	02 / 02 / '15		
04 / 02 / '15		<input type="text"/>		



Etikettering

- **Het invriezen van grondstoffen**
- Indien er bijvoorbeeld een grote hoeveelheid fonds of roomijs is gemaakt, kan dit ingevroren worden. Dit gebeurt in een doosje met deksel en een etiket voorzien van de nodige informatie.

HOUDBAARHEID **2 MAANDEN**

Bruine fond				
😊	Van Acker			
→	<input type="text"/>	02 / 02 / '15		
02 / 04 / '15		<input type="text"/>		

Na ontdooiing
niet
terug invriezen

HACCP



- **Smiley**
- Continue opvolging van de hygiëne en HACCP.
- Voorbereiding hernieuwing Smiley in mei.
- **Maandelijks controles:**
 - T°C friteuses
 - Vaatwas
 - Thermomixers
 - Thermometers
 - Horren
 - ...



2017NL00409

HACCP-coaching



- Begeleiden van collega's en beantwoorden van vragen i.v.m. hygiëne en haccp.
- Controlemiddel en voorbereiding op audits van FAVV, Smiley of andere instanties.
- Administratieve opvolging: opmaak documenten, verdelen, controleren, ...
- Opmaken van overzicht: allergenen in gerechten voor Hoeve Cortvriendt en andere activiteiten.

Allergenen



12% overgevoelig

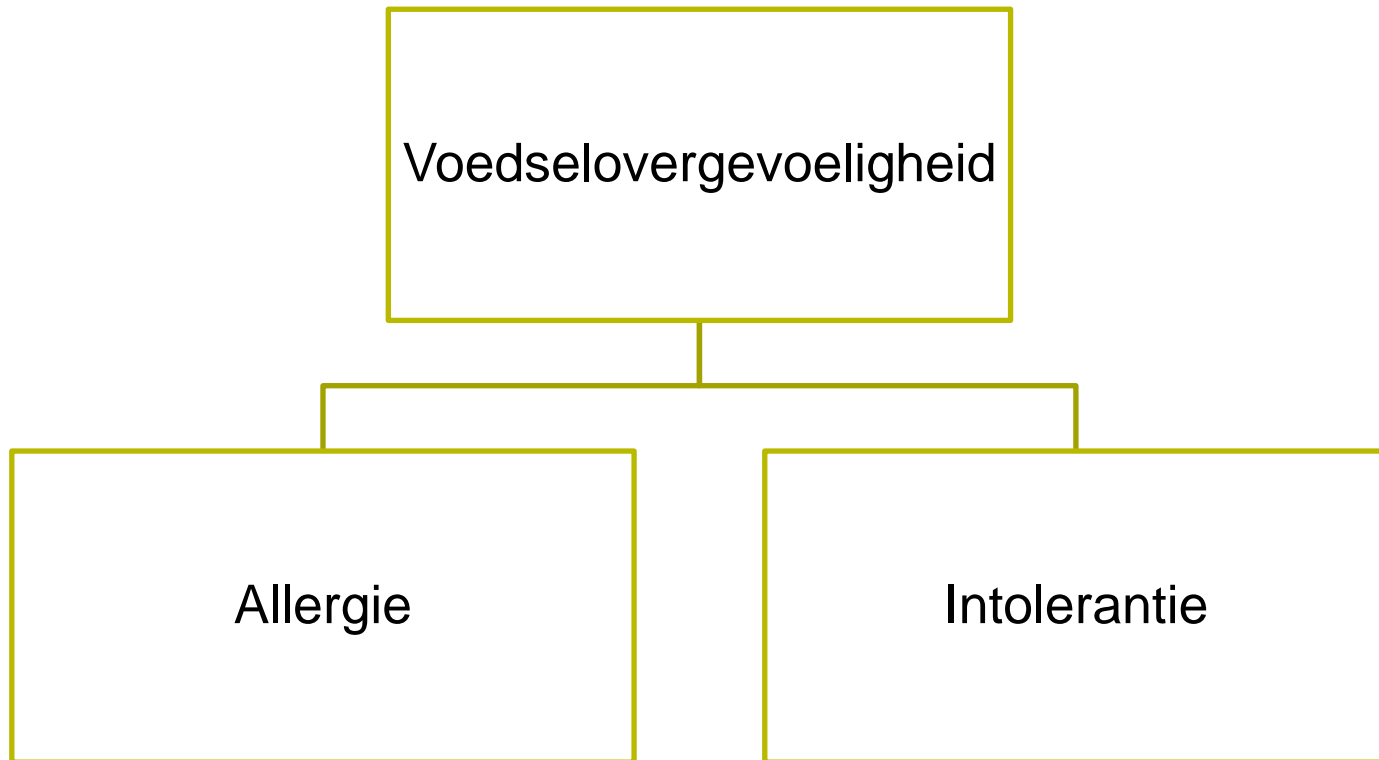


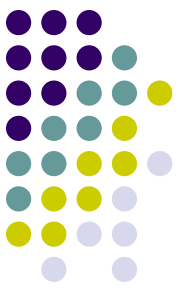
Volwassenen 2-3%



3-7% kinderen

Voedselovergevoeligheid





Allergie of intolerantie?

Allergie



























































- Immunologisch
- Direct
- Sporen kunnen al voldoende zijn

Intolerantie

- Niet-immunologisch
- Binnen de 48uur
- Drempelwaarde

Kruisallergie

Allergische reactie op een
gelijkaardig allergeen

If Allergic to:	Risk of Reaction to at Least One:	Risk:
A legume* peanut 	Other legumes peas  lentils  beans 	5% 
A tree nut walnut 	Other tree nuts brazil  cashew  hazelnut 	37% 
A fish* salmon 	Other fish swordfish  sole 	50% 
A shellfish shrimp 	Other shellfish crab  lobster 	75% 
A grain* wheat 	Other grains barley  rye 	20% 
Cow's milk* 	Beef hamburger 	10% 
Cow's milk* 	Goat's milk goat 	92% 
Cow's milk* 	Mare's milk horse 	4% 
Pollen birch  ragweed 	Fruits/vegetables apple  peach  honeydew 	55% 
Peach* 	Other Rosaceae apple  plum  cherry  pear 	55% 
Melon* cantaloupe 	Other fruits watermelon  banana  avocado 	92% 
Latex* latex glove 	Fruits kiwi  banana  avocado 	35% 
Fruits kiwi  avocado  banana 	Latex latex glove 	11% 



Symptomen

- Maagdarmkanaal: misselijk, buikpijn, braken, diarree,...
- Huid: jeuk, roodheid, zwelling, huiduitslag,...
- Ogen: gezwollen, tranen, rood,...
- Luchtwegen: verstopte neus of loopneus, astma, hees, kortademig,...
- Bloedsomloop en hart: anafylactische shock





Anafylactische shock

- Levensbedreigende situatie
- Zo snel mogelijk handelen
- Alarmeer 112, vermeld dat het om een allergische reactie gaat
- Verhinder het slachtoffer niet zijn medicatie in te nemen of in te spuiten





De allergenen

14 allergenen



EI



GLUTEN



LUPINE



MELK



MOSTERD



NOTEN



PINDA'S



SCHAALDIEREN



SELDERIJ



SESAMZAAD



SOJA



VIS

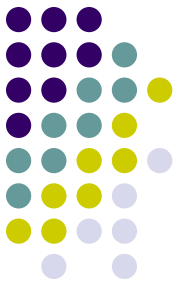


WEEKDIEREN



ZWAVELDIOXIDE

Ei



- Eieren worden in veel producten gebruikt en komen ook voor onder de vorm van eipoeder, lysozyme (E1105), albumine, ...
- **WAAR VIND JE EI TERUG?**
- Eieren kunnen worden verwerkt in aardappelpuree, advocaat, biscuits, bouillons, donuts, mayonaise, pasta, paté, quiche, schuimpjes, surimi, bewerkte vleeswaren, ...



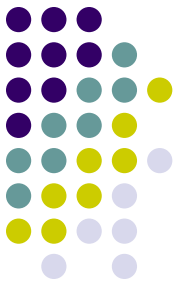
Gluten



- Gluten komen voor in meerdere graansoorten, met name in tarwe (zoals spelt en khorasan tarwe), rogge, gerst, haver of de hybride soorten daarvan, en in producten op basis van glutenbevattende granen.
- **WAAR VIND JE GLUTEN TERUG?**
- Gluten worden gebruikt in deegwaren, brood, paneermeel, ontbijtgranen, biscuits, ...



Lupine



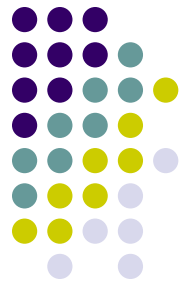
- Lupine is vergelijkbaar met soja en wordt ook vaak gebruikt als vervanger van soja.
- **WAAR VIND JE LUPINE TERUG?**
- Veruit de meeste toepassingen zijn te vinden in bakkerijproducten: brood, banket en biscuits. Ook in pasta, vleesvervangers en gepaneerde producten wordt lupine gebruikt.



Melk



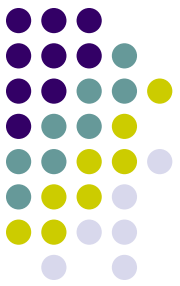
MELK



- Het gaat om melk en producten op basis van melk, met inbegrip van lactose.
- **WAAR VIND JE MELK TERUG?**
- Aardappelpuree, bak- en braadproducten, bouillon, brood, chocolade, kaas, mayonaise, ontbijtproducten, pasta, ragout, roux, slagroom, vleeswaren, weipoeder, ...



Mosterd



- Het gaat om mosterd (waaronder witte of gele mosterd, bruine of oriëntaalse mosterd en zwarte mosterd) en producten op basis van mosterd (vb. mosterdolie, ...).
- **WAAR VIND JE MOSTERD TERUG?**
- Azijn, chutney, groenten op zuur, kaas, ketchup, marinade, mayonaise, piccalilly saus, slasaus, specerijenmix, worst, ...



Noten



- Het gaat om noten met name amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten en producten op basis van noten (vb. notenolie, amandelspijs, ...).
- **WAAR VIND JE NOTEN TERUG?**
- Noten worden gebruikt in snacks, chocoladepasta (hazelnoot), crackers, curry's en sambal (macadamianoot), marsepein (amandel), muesli, nougat, pesto (met pijnboompitten), vegetarische vleesvervangers, worchestershire saus, ...



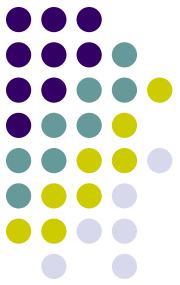
Pinda's - aardnoten



- Het gaat om aardnoten, ook wel pinda's, apennoot, grondnoot of olienoot genaamd en producten op basis van aardnoten (vb. arachideolie, eiwithydrolysaat, ...).
- **WAAR VIND JE AARDNOTEN TERUG?**
- Pindanoten zijn terug te vinden in borrelnootjes, chili con carne, ontbijtgranen, pindakaas, sambal, saté, sauzen, arachideolie, ...



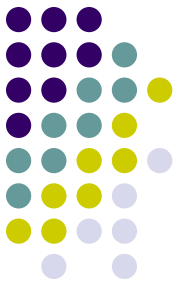
Schaaldieren



- Het gaat om schaaldieren zoals gamba's, garnalen, krab, kreeft, scampi, ...
- **WAAR VIND JE SCHAALDIEREN TERUG?**
- Schaaldieren worden verwerkt in bouillabaisse, kroepoek, sambal, surimi, sushi, ...



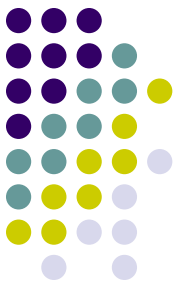
Selderij



- Het gaat o.a. om bleekselder, bladselder, knolselder en selderijzaad en daarnaast ook producten op basis van selderij (aroma's).
- **WAAR VIND JE SELDER TERUG?**
- Selder zit vaak in bouillons, kant-en-klare gerechten, marinades, kaas met kruiden, salades, seasonings, selderijzout, soep, soepgroenten, stoofschotels, vleeswaren, ...



Sesamzaad



- Het gaat om sesamzaad en producten op basis van sesamzaad (vb. sesamolie, ...).
- **WAAR VIND JE SESAMZAAD TERUG?**
- Sesam kan je terugvinden in falafel, hummus, energierepen, brood, gomas(h)io, specerijenmixen, Oosterse gerechten,...



Soja

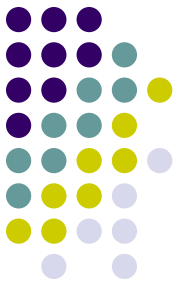


SOJA



- Soja is een peulvrucht waarbij de boontjes uit de peul worden verwerkt tot olie, lecithine (E322 – emulgator) of meel, en allerlei afgeleide producten.
- **WAAR VIND JE SOJA TERUG?**
- Bouillonblokjes, chocolade, ijs, mayonaise, ontbijtgranen, seitan, snacks, tofu, vleesvervangers, worst, ...

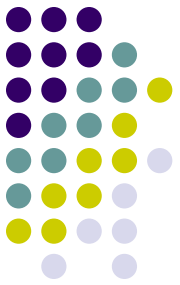




- **WAAR VIND JE VIS TERUG?**
- Vis zit o.a. in gelatine op basis van vis, kaviaar, vitamine A (retinol), vitamine D (calciferol), surimi (vaak met witvis bereid), aspic, ...
- Afgeleide producten worden soms bereid uit sardines vb. E626-E629 en E630-635.



Weekdieren



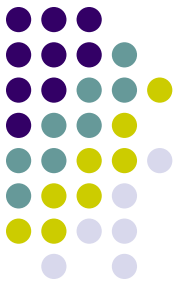
- Het gaat om schelpdieren zoals mosselen, oesters, St. Jacobsschelpen, scheermessen, inktvissen, slakken (escargots, alikruiken, wulken, kokkels) en producten op basis van weekdieren.
- **WAAR VIND JE WEEKDIEREN TERUG?**
- Weekdieren kunnen aanwezig zijn in bouillabaisse, calamari, frutti di mare, paella, pulpo, tapas, ...



Zwavedioxide - sulfiet

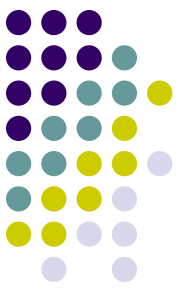


ZWAVELDIOXIDE



- Sulfiet komt van nature voor in bepaalde producten (vb. champignons, druiven, ...), maar het is ook een levensmiddeladditief (E220-E228). Sulfiet moet pas vermeld worden indien er meer dan **10 mg/kg** of **liter** aanwezig is.
- **WAAR VIND JE SULFIET TERUG?**
- Sulfiet is te vinden in aardappelproducten, aroma's, additieven, brandy, gedroogde groenten of fruit, gekonfijte vruchten, gelatine, glucosestroop, biscuits, likeuren, paté, schaaldieren, wijn, worst, ...





Mondeling

Niet-voorverpakte levensmiddelen: informatie mag ook mondeling voorwaarden:

1. Onmiddellijk verstrekt op verzoek consument
2. Opstellen interne procedure
3. Schriftelijk vastleggen interne procedure
4. Personeel is opgeleid
5. Geen kosten voor de consument

Speciale vermeldingen verkoop plaats niet-voorverpakte levensmiddelen

- Waar of op welke wijze de informatie kan worden bekomen
- De samenstelling van de producten kan veranderen
- Op de restaurant- of menukaart:

Allergisch of voedselintolerant? Twijfels over allergenen in één van onze bereidingen? Spreek ons aan! Onze medewerkers zijn opgeleid en helpen u verder.

Schoolprocedure: In - cursisten



HOTEL- EN TOERISMESCHOOL SPERMALIE

HACCP document / PR 012

Procedure allergenen

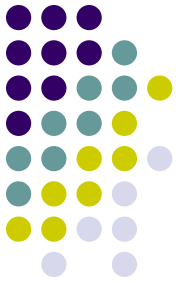
1. De leerling komt met doktersattest bij de directie
2. De directie keurt dit goed en stuurt de leerling door naar de opvoeders.
3. De opvoeders maken een kaartje op dat de leerling steeds bij zich heeft wanneer ze gaat eten in bistro of verzorgde dienst.
4. De opvoeders sturen de leerling door naar de praktijkcoördinator.
5. Hij bespreekt met de leerling wat ze wel en niet mag eten. Naargelang het dieet wordt er bekeken wat mogelijk is.
6. De praktijkcoördinator maakt afspraken met de leerling waar ze gaat eten in de verzorgde dienst.
7. De praktijkcoördinator maakt afspraken met de leerkrachten bistro en leerkracht verzorgde dienst. De lijst met wat en niet mag wordt aan deze leerkrachten bezorgd.
8. De leerling brengt de opvoeders op de hoogte wanneer het dieet stopt.
9. De opvoeders geven dit door aan de praktijkcoördinator en hij op zijn beurt aan de desbetreffende leerkrachten.

DE NADICHT	DE NAAM	DE COORNAME	1. (vrijwillig)	2. (vrijwillig)	3. (vrijwillig)	4. (vrijwillig)	5. (vrijwillig)	6. (vrijwillig)	7. (vrijwillig)	8. (vrijwillig)	9. (vrijwillig)	10. (vrijwillig)	11. (vrijwillig)	12. (vrijwillig)	13. (vrijwillig)	14. (vrijwillig)	15. (vrijwillig)	16. (vrijwillig)	17. (vrijwillig)	18. (vrijwillig)	19. (vrijwillig)	20. (vrijwillig)	21. (vrijwillig)	22. (vrijwillig)	23. (vrijwillig)	24. (vrijwillig)	25. (vrijwillig)	26. (vrijwillig)	27. (vrijwillig)	28. (vrijwillig)	29. (vrijwillig)	30. (vrijwillig)	31. (vrijwillig)	32. (vrijwillig)	33. (vrijwillig)	34. (vrijwillig)	35. (vrijwillig)	36. (vrijwillig)	37. (vrijwillig)	38. (vrijwillig)	39. (vrijwillig)	40. (vrijwillig)	41. (vrijwillig)	42. (vrijwillig)	43. (vrijwillig)	44. (vrijwillig)	45. (vrijwillig)	46. (vrijwillig)	47. (vrijwillig)	48. (vrijwillig)	49. (vrijwillig)	50. (vrijwillig)	51. (vrijwillig)	52. (vrijwillig)	53. (vrijwillig)	54. (vrijwillig)	55. (vrijwillig)	56. (vrijwillig)	57. (vrijwillig)	58. (vrijwillig)	59. (vrijwillig)	60. (vrijwillig)	61. (vrijwillig)	62. (vrijwillig)	63. (vrijwillig)	64. (vrijwillig)	65. (vrijwillig)	66. (vrijwillig)	67. (vrijwillig)	68. (vrijwillig)	69. (vrijwillig)	70. (vrijwillig)	71. (vrijwillig)	72. (vrijwillig)	73. (vrijwillig)	74. (vrijwillig)	75. (vrijwillig)	76. (vrijwillig)	77. (vrijwillig)	78. (vrijwillig)	79. (vrijwillig)	80. (vrijwillig)	81. (vrijwillig)	82. (vrijwillig)	83. (vrijwillig)	84. (vrijwillig)	85. (vrijwillig)	86. (vrijwillig)	87. (vrijwillig)	88. (vrijwillig)	89. (vrijwillig)	90. (vrijwillig)	91. (vrijwillig)	92. (vrijwillig)	93. (vrijwillig)	94. (vrijwillig)	95. (vrijwillig)	96. (vrijwillig)	97. (vrijwillig)	98. (vrijwillig)	99. (vrijwillig)	100. (vrijwillig)
DE NADICHT	DE NAAM	DE COORNAME	1. (vrijwillig)	2. (vrijwillig)	3. (vrijwillig)	4. (vrijwillig)	5. (vrijwillig)	6. (vrijwillig)	7. (vrijwillig)	8. (vrijwillig)	9. (vrijwillig)	10. (vrijwillig)	11. (vrijwillig)	12. (vrijwillig)	13. (vrijwillig)	14. (vrijwillig)	15. (vrijwillig)	16. (vrijwillig)	17. (vrijwillig)	18. (vrijwillig)	19. (vrijwillig)	20. (vrijwillig)	21. (vrijwillig)	22. (vrijwillig)	23. (vrijwillig)	24. (vrijwillig)	25. (vrijwillig)	26. (vrijwillig)	27. (vrijwillig)	28. (vrijwillig)	29. (vrijwillig)	30. (vrijwillig)	31. (vrijwillig)	32. (vrijwillig)	33. (vrijwillig)	34. (vrijwillig)	35. (vrijwillig)	36. (vrijwillig)	37. (vrijwillig)	38. (vrijwillig)	39. (vrijwillig)	40. (vrijwillig)	41. (vrijwillig)	42. (vrijwillig)	43. (vrijwillig)	44. (vrijwillig)	45. (vrijwillig)	46. (vrijwillig)	47. (vrijwillig)	48. (vrijwillig)	49. (vrijwillig)	50. (vrijwillig)	51. (vrijwillig)	52. (vrijwillig)	53. (vrijwillig)	54. (vrijwillig)	55. (vrijwillig)	56. (vrijwillig)	57. (vrijwillig)	58. (vrijwillig)	59. (vrijwillig)	60. (vrijwillig)	61. (vrijwillig)	62. (vrijwillig)	63. (vrijwillig)	64. (vrijwillig)	65. (vrijwillig)	66. (vrijwillig)	67. (vrijwillig)	68. (vrijwillig)	69. (vrijwillig)	70. (vrijwillig)	71. (vrijwillig)	72. (vrijwillig)	73. (vrijwillig)	74. (vrijwillig)	75. (vrijwillig)	76. (vrijwillig)	77. (vrijwillig)	78. (vrijwillig)	79. (vrijwillig)	80. (vrijwillig)	81. (vrijwillig)	82. (vrijwillig)	83. (vrijwillig)	84. (vrijwillig)	85. (vrijwillig)	86. (vrijwillig)	87. (vrijwillig)	88. (vrijwillig)	89. (vrijwillig)	90. (vrijwillig)	91. (vrijwillig)	92. (vrijwillig)	93. (vrijwillig)	94. (vrijwillig)	95. (vrijwillig)	96. (vrijwillig)	97. (vrijwillig)	98. (vrijwillig)	99. (vrijwillig)	100. (vrijwillig)

Allergenen lijst 2016-2017

30/10/2016

Economaat



Bestellingen aan economaat voor afdeling: Spermalie Brugge CVO

1 van 1312

Sortering
 Datum, naam, dienst
 Naam, datum, dienst

Edit Ontwerp Web Ready Ordered Uit Done Any

Leraar: Claeys Caroline Dienst: Namiddag Bonnummer: 20876
 Leveringsdatum: 01 / 09 / 2016 - donderdag Klas: KV 3 A [DO Namiddag] Jaar Excl. BTW: € 58,507
 Leveringsplaats: Spermalie OSP Locatie: Incl. BTW: € 62,017 Incl. BTW PP: € 6,891
 Aantal cts: 9
 Opmerking:

PLU	Artikel	Leverancier	Aantal	Geleverd	Eenheid	Lijnprijs Incl
▶ WVO-0196	Start VWO Restaurant		9,00	9,00	Portie	€ 0,000
20538	TONGEN 4/1 (zonder vet)	FISH EXPRESS	9,00	9,00	Stuk	€ 43,025
50005	Boter ongezoeten	Economaat	0,28	0,28	Kg	€ 2,075
10309	Sla gemengd Mesclun 150 gr	gvc	0,56	0,56	Stuk	€ 1,139
00005	Aardbeien	gvc	1,13	1,13	Kg	€ 10,351
00082	Citroenen	gvc	2,25	2,25	Stuk	€ 0,883
85200	Suiker Bloem (250 gr.)	Solucious	0,23	0,23	Stuk	€ 0,186
10341	Tomaten	gvc	4,50	4,50	Stuk	€ 1,765
84001	Zonnebloemolie	Solucious	0,56	0,56	Liter	€ 1,306
86570	Azijn Wijn- wit (0.5 L.)	Solucious	0,23	0,23	Stuk	€ 0,243
87833	Mosterd (Tientertijn)	Versyp	0,11	0,11	Stuk	€ 0,472
10307	Sjalot (Langwerpig cuisse)	gvc	1,13	1,13	Stuk	€ 0,143
82025	Citroenmelisse	gvc	0,23	0,23	Stuk	€ 0,429

Lijn wissen
Lijn wijzigen
Eén gerecht wijzigen Alle gerechten wijzigen

MENU
Start VWO Restaurant 9 Portie

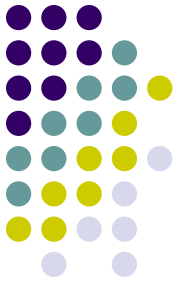
ALLERGENEN
 G: Start VWO Restaurant
 A: TONGEN 4/1 (zonder vet)
 Vis
 A: Boter ongezoeten
 Melk
 Soja
 A: Suiker Bloem (250 gr.)
 Zwaveloxide en sulfieten
 A: Azijn Wijn- wit (0.5 L.)
 Zwaveldioxide en sulfieten

Allergenendeclaratie



1. De receptuur
2. Informatie ingrediënten verzamelen
3. Allergenen aanduiden bij ingrediënten
4. Gerechten in tabel plaatsen met aangeduide allergenen

1. De receptuur



Gebakken grietfilet, korst van zongedroogde tomaten, spinazie, handgepelde garnalen en Nantuasaus

Gebakken grietfilet, korst van zongedroogde tomaten, spinazie, handgepelde garnalen en Nantuasaus

Bereiding voor 8 personen

1 Griet

1 griet van 2 à 3 kg
Mycryo

- Fileer de griet, verwijder het vel en portioneer in porties van ongeveer 100 gram.
- Kruid de porties met peper en zout en wentel in mycryo.
- Kleur de griet in een warme tefalpan.

2 Korst van zongedroogde tomaten

100 gram zongedroogde tomaten, 2 lepels tomatade, panko paneermeel, 25 gram parmezaanse kaas, 20 gram pijnboompitten, 150 gram boter

- Maak de boter mals.
- Kleur de pijnboompitten
- Cutter de zongedroogde tomaten, voeg het panko paneermeel, de tomatade, de pijnboompitten, parmezaanse kaas en de boter toe
- Laat het geheel cutteren tot 1 massa en voeg de malse boter toe.
- Laat alles opstijven in de koelkast in een recipiënt.

3 Aardappel/ spinazie

500 gram spinazie
1 teentje look
1 kg aardappelen
2 dl room
Een scheut olijfolie
100 gram zongedroogde tomaten

- Ontnerf en was de spinazie een 3-tal keer, laat goed uitlekken.
- Pel het teentje look.
- Schil en was de aardappelen, snij ze in stukken en kook tot puree. Giet de aardappelen af, droog op het vuur en pureer met behulp van een roerzeef.
- Vermeng de gezeefde aardappelen met room, olijfolie en de fijngesneden zongedroogde tomaten.
- Kruid met peper en zout.

4 Nantuasaus

• Garnaalkoppen, 1 ui,
• 2 wortelen, 1stengel witte selder, 1 teentje look
• 2 lepels tomatenpuree, armagnac, witte wijn

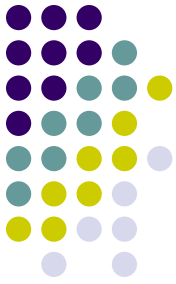
- Fruit de garnaalkoppen aan in olijfolie, voeg een mirepoix van wortel, ui, selder en look toe en laat deze kort mee fruiten.
- Voeg de tomatenpuree toe en flambeer met de armagnac.
- Blus met een weinig witte wijn.

HOTEL- EN TOERISMESCHOOL SPERMAALIE




Hr. DE MUNTER – Hr. NOZEDA



6 HO – 6 RK

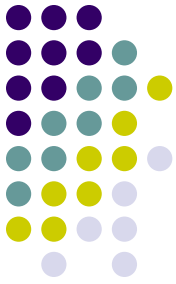


2. Informatie ingrediënten

- Technische fiches
- Etiketten

Daniels Vribschiff Schusspstraat 98 8370 Blaricumbege T: +32 50 54 40 72 F: +32 50 54 15 47 E: info@danielsvribschiff.be www.danielsvribschiff.be				Datum opmaak: 09/11/2013 Datum revisie: Openbaar door: NV Versie: 1 Pagina: 1 van 3	
Productspecificatie Spécification de produit Product specification Produktspecificatie			Griet Barbus Brill Glatbutt Kleist		
Artikelnr. / N° d'article / Article nr. / Artikelnummer:		Wetenschappelijke benaming: Scophthalmus rhombus Non Scientific: Scientific name: Wetenschappelijke Bezeichnung:			
SAMENSTELLING / COMPOSITION / COMPOSITION / ZUSAMMENSETZUNG					
Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten: - Griet - Barbus - Brill - Glatbutt Kleist					
Allergenen / Allergènes / Allergens: • Bevat / contient / contains / enthält: Vis / poisson / fish / Fisch • Kan sporen bevatten van / Peut contenir des traces de / could contain traces of / Kann Spuren enthalten von:					
Gemiddelde voedingswaarde per 100g / Valeur nutritionnelle moyenne par 100g Average nutritional value per 100g / Durchschnittlicher Nährwerte pro 100g / Valor nutritivo média por 100 g					
Energielelijke waarde / Valeur énergétique / Energy Value / Energiewert / Valor energético		50 kcal / 217 kJ			
Vetten / Graassen / Fett / Lipides		2.6g			
Waars van verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés / of which saturates / davon gesättigte Zaturaten / dos acides gras saturés / saturés					
Koolhydraten / glucides / carbohydrates / Kohlenhydrate / hidratos de carbono		0.0g			
Waars van suikers / dont sucres / of which sugars / davon Zucker / dos azúcares					
Eiwitten / protéines / protein / Eiweiß / Proteínas		16.7g			
Zout / sel / salt / Salz / sal		0.285g			
VOEDSELVEILIGHEIDSGEGEVENS / DONNEES DE SECURITE ALIMENTAIRE / FOOD SAFETY INFORMATION / LEBENSMITTELSICHERHEIT INFORMATIONEN					
Tiit / DL CV / BDD / MSL: Bewaard / Conservation / Presentación / Aufbewahrung:		P = 5 dagen / jours / days / Tage 0 - 4 °C			
GOC: OGM: OGM: GMO:		- Refererend aan de Europese wetgeving VO 1829/2003 en 1831/2003 verklaren wij dit product GMO-vrij. - Comme le règlementation Européenne 1829/2003 et 1831/2003 nous déclarer que ce produit est libre de OGM. - Referring to the European legislation VO 1829/2003 and 1830/2003, we declare this product is GMO free. - In Übereinstimmung mit den EG Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003, enthält das Produkt keine GVO.			

			
PRODUCTSPECIFICATIE			
Artikel: S13 0000 00		Productomschrijving: PL ASTYA halfgedroogde tomaatjes 1000 g	
Ingrediënten 60% tomaat, plantaardige olie, zout, kruiden, organen, voedingszuren: citroensuur, conserveermiddelen: E302 en E321.			
Analytische gegevens - microbiologisch			
Parameter	Grenswaarde	Methode	
Gisten	< 10e6/g	XP V08-059	
Schimmel	< 10e4/g	XP V08-059	
Salmonele	Afwezig/25g	NF V08-052	
Listeria monocytogenes	Afwezig/25g	NF V08-055	
Allergenen			
+ Het artikel bevat de genoemde stof (als ingrediënt) of kan de genoemde stof bevatten (door carry-over) - Het artikel is vrij van de genoemde stof ? Onbepaald of het artikel bevat mogelijk sporen van de genoemde stof			
1. Gluten (-) (zipp)	-	8.7. Pistachen	-
1.1. Tarwe	-	8.8. Mandelkernen	-
1.2. Rogge	-	9. Selderij	-
1.3. Gerst	-	10. Notend	-
1.4. haver	-	11. Sojaen	-
1.5. Spelt	-	12. Sulfiet (E220-E228)	-
1.6. Kamel	-	In overmatige op hoeveelheden van (ongep. of vrop)	
2. Schaal- en schelpdieren	-	paprika en so:	
3. Kippen	-	13. Lactose	-
4. Vis	-	14. Melkveten	-
5. Aardnoten (aardn)	-	20. Lactose	-
6. Soja	-	21. Citrus	-
7. Koeleak	-	22. Glutamaat (E620-E625)	-
8. Noten (schaalvruchten)	-	23. Kippenlees	-
8.1. Amandelen	-	24. Korndor	-
8.2. Haselnoten	-	25. Naas	-
8.3. Walnoten	-	26. Neuvruchten	-
8.4. Cashewnoten	-	27. Rundvles	-
8.5. Pecannoten	-	28. Varkensvles	-
8.6. Pistachen	-	29. Notend	-
Verplicht wettelijk te vermelden allergenen /			
Klantgarantie: 30 dagen		Bewaaradvies: Gekeeld bewaren (max 7°C)	
Netto gewicht: 1.0kg		Netto gewicht: 1.0kg	
De gegevens op deze specificatie zijn gebaseerd op gegevens verstrekt van onze leveranciers. Belid is niet verantwoordelijk voor eventuele fouten gegevens op deze specificatie door fouten gegevens van leveranciers			
Belid H.V. - Reservevstraat 39 - 83381 Boverlo - Tel: 0032 (0) 11/25.98.10 - Fax: 0032 (0) 11/25.98.19			
11/02/2012		Page 1	
		S13 0000 00 PL ASTYA halfgedroogde tomaatjes 1000 g e	



3. Allergenen ingrediënten

Aanduiden van de ingrediënten op het recept die allergenen bevatten.

Gebakken grieffilet, korst van zongedroogde tomaten, spinazie, handgepelde garnalen en Nantusaus

Bereiding voor 8 personen

1 Griet

1 **griet** van 2 à 3 kg
Mycryo

- Fileer de griet, verwijder het vel en portioneer in porties van ongeveer 100 gram.
- Kruid de porties met peper en zout en wentel in mycryo.
- Kleur de griet in een warme tefalpan.

2 Korst van zongedroogde tomaten

100 gram zongedroogde tomaten, 2 lepels tomatade, **panko paneermeel**, 25 gram **parmezaanse kaas**, 20 gram pijnboompitten, 150 gram **boter**

- Maak de boter mals.
- Kleur de pijnboompitten
- Cutter de zongedroogde tomaten, voeg het panko paneermeel, de tomatade, de pijnboompitten, parmezaanse kaas en de boter toe
- Laat het geheel cutteren tot 1 massa en voeg de malse boter toe.
- Laat alles opstijven in de koelkast in een recipiënt.

3 Aardappel/ spinazie

500 gram spinazie
1 teentje look
1 kg aardappelen
2 dl **room**
Een scheut olijfolie
100 gram zongedroogde tomaten

- Ontnerf en was de spinazie een 3-tal keer, laat goed uitlekken.
- Pel het teentje look.
- Schil en was de aardappelen, snij ze in stukken en kook tot puree. Giet de aardappelen af, droog op het vuur en pureer met behulp van een roerzeef.
- Vermeng de gezeefde aardappelen met room, olijfolie en de fijngesneden zongedroogde tomaten.
- Kruid met peper en zout.

4 Nantusaus

• **Garnaalkoppen**, 1 ui,
• 2 wortelen, 1stengel **witte selder**, 1 teentje look
• 2 lepels tomatenpuree, armagnac, **witte wijn**

- Fruit de garnaalkoppen aan in olijfolie, voeg een mirepoix van wortel, ui, selder en look toe en laat deze kort mee fruiten.
- Voeg de tomatenpuree toe en flambeer met de armagnac.
- Blus met een weinig witte wijn.

HOTEL- EN TOERISMESCHOOL SPERMALE

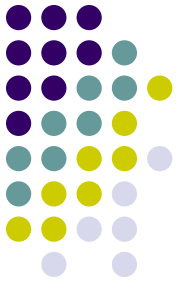




4. Allergenen aanduiden in tabel

Allergenenoverzicht geserveerde gerechten Hoeve Cortvriendt: MAART 2017

SPERMALIE Hoeve Cortvriendt	GLUTEN	SCHAALDIEREN	EI	VIS	AARDNOTEN (PINDA)	SELDERIJ	MOSTERD	SESAMZAAD	SULFIET > 10 mg/kg	LUPINE	WEEKDIEREN	NOTEN	SOJA	MELK
GERECHT: Canadese kreeft / artisjok / truffeldressing														
TOTAAL		X	X			X	X		X					X
GERECHT: Gebakken grietfilet / korst van zongedroogde tomaten / spinazie / handgepelde garnalen / Nantuasaus														
TOTAAL	X	X		X		X			X				X	X
GERECHT: Gebakken zeetongfilets / julienne van groenten / handgepelde garnalen / blanke botersaus														
TOTAAL		X		X					X					X
GERECHT: West-Vlaams tussenribstuk met been / Mechelse asperges / shiitake / Choronsaus / Pont-neuf aardappelen														
TOTAAL			X						X					X
GERECHT: Lamsribstuk / peterseliekorst / Mechelse asperges / shiitake / lamsjus / aardappelgratin														
TOTAAL	X					X	X						X	X
GERECHT: Yoghurt / aardbei / ijzerkruid														
TOTAAL	X		X						X			X		X
Deze gerechten werden bereid in een omgeving waar gluten / lactose / mosterd / noten / schaaldieren / selderij / soja / vis / weekdieren aanwezig kunnen zijn.														



Allergenen in tabelvorm

- Nog enkele voorbeelden van de allergenen per gerecht in tabelvorm:
 - Banket 65 jaar Spermalie
 - Ontdek en ervaar (Eenjarige Opleiding)

Allergenenoverzicht geserveerde gerechten: BANKET 65 JAAR SPERMALIE 17/02/2017

SPERMALIE	GLUTEN	SCHAALDIEREN	EI	VIS	PEKANT	SELDERIJ	MOESTERD	SESAMZAAD	SUIJFET >10 mg/kg	LUPINE	WEEKDIEREN	NOTEN	SOJA	MELK
GERECHT: KOUDE HAPJES														
Licht gerookte haring / aardappel / winterprei / zure room				X										
TOTAAL				X										
Scheermes / Durac chorizo / peterselie														
TOTAAL				X		X								X
Zeebarbeel / wortel escabèche / venkel / basilicum				X										
TOTAAL				X		X			X					
GERECHT: WARM HAPIE: Vuiken / knolselder / sabayon Brug tarwebier														
TOTAAL	X					X					X	X	X	
GERECHT: SOEPIE: Witlof crème / Oud Brugge / Ganda ham				X										
TOTAAL				X		X								X
GERECHT: SHOWCOOKING: Tijgergarnalen														
TOTAAL														
GERECHT: Oesterbuffet														
TOTAAL											X			
KOUDE VOORGERECHT: Makreel / Damse Mokke / zilte groenten / komkommer / groene appel / waterkers														
TOTAAL	X			X										X
WARM VOORGERECHT: St. Jakobsvrucht / aardappel / structuren van zoete ui / hoorn des overvloed														
TOTAAL											X	X	X	
HOOFDGERECHT: Jonge duif uit Steenvoorde / pastinaak / hanenkamzwm / Liefmans Goudenband														
TOTAAL	X			X						X				X
NAGERECHT: Aardpeer / hazelnootboter / bittere chocolade														
TOTAAL	X			X					X		X	X	X	X
VERSNAPERINGEN														
TOTAAL	X			X							X	X	X	X

OP: Laboux

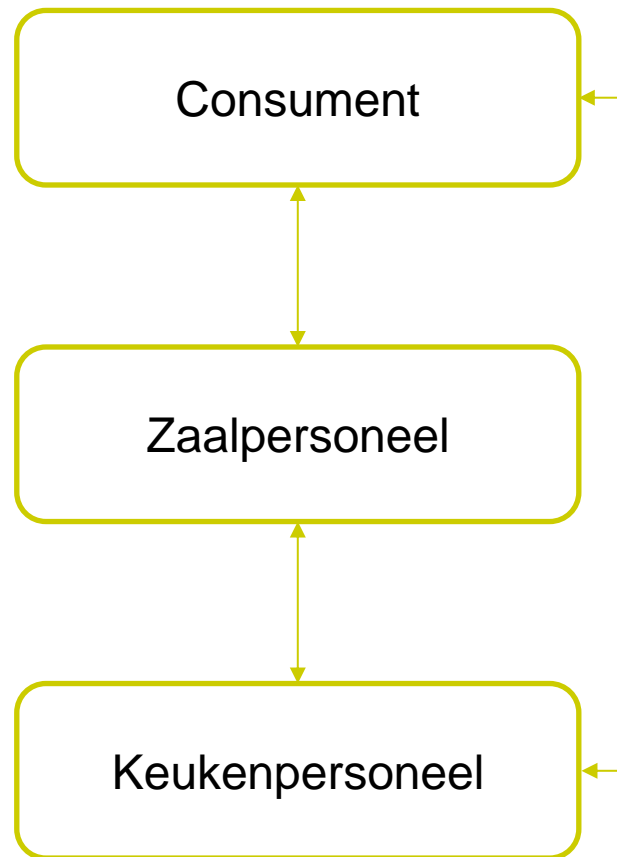
Allergenenoverzicht geserveerde gerechten: ONTDEK EN EVAAR EENJARIGE OPLEIDING menu 1

SPERMALIE	GLUTEN	SCHAALDIEREN	EI	VIS	PEKANT	SELDERIJ	MOESTERD	SESAMZAAD	SUIJFET >10 mg/kg	LUPINE	WEEKDIEREN	NOTEN	SOJA	MELK
GERECHT: Sint-Jakobsvrucht / pekantijze ui / kerrie														
TOTAAL	X	X		X							X			X
GERECHT: Oosterse bouillon / tangoustine / koriander														
TOTAAL	X	X		X		X								X
GERECHT: Pana cotta van Bleu d'Auvergne / gerookte ham / popcorn														
TOTAAL									X					X
GERECHT: Zeetong / bloemkool / witte wijnsaus / beukenzwam														
TOTAAL	X	X		X		X			X					X
GERECHT: Kalfsfilet / bataat / spitskool / krokettes														
TOTAAL	X	X		X		X			X					X
GERECHT: Assortiment Franse kazen														
TOTAAL	X											X		X
GERECHT: Campari / sinaas / atsina														
TOTAAL: GEEN														
GERECHT: Soesjes / chocolade / banketbakkersroom														
TOTAAL	X	X		X									X	X
GERECHT: Amandel / ananas / cheese														
TOTAAL	X	X		X								X	X	X
GERECHT: Versnaperingen														
TOTAAL	X	X		X							X	X	X	X

OP: Laboux



Werken met allergenen: communicatie





Werken met allergenen: bereiden

- Basis: goede hygiënepraktijken
- Opleiding
- Spreiden in tijd en ruimte
- Handen wassen (en handschoenen)
- Best één persoon verantwoordelijk
- Wijzigingen in het recept! Rework!
- Registratie allergenen in halffabricaten
- Vermijd kruiscontaminatie



Werken met allergenen: kruisbesmetting

→ Voedsel – Voedsel

- Frituurolie
- Opslag
- Vocht
- Verwijderen van een ingrediënt

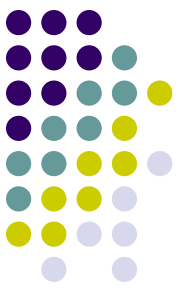




Werken met allergenen: kruisbesmetting

- Voedsel – materiaal
- Klein en groot keukenmateriaal
 - Keukenapparaten
 - Werkoppervlak





Werken met allergenen: kruisbesmetting

- Voedsel – handen
- Niet (correct) wassen van de handen
 - Niet wisselen van handschoenen



Werken met allergenen: serveren



- Tijd tussen bereiding en serveren beperken
- Handen wassen
- Aandacht bij uitserveren aan tafel
- Serveer allergeenvrije maaltijden apart
- Verifieer de maaltijd met de consument

Vragen??





Allergenen

aardnoten
sesamzaad weekdieren vis schaaldieren
soja selderij lactose zwaveldioxide lupine ei
mosterd sulfiet gluten noten melk