

Soest, 31 januari 2014

Betreft: Houdbaarheid Truffeltaart buiten de koeling.

Geachte klant,



Op basis van een houdbaarheidsonderzoek, uitgevoerd door een gecertificeerd laboratorium, verklaren wij dat onze Truffeltaarten buiten de koeling, bij een temperatuur van 15-25°C, 24 uur houdbaar zijn ¹⁾.

Wij raden u af de Truffeltaarten na 24 uur nog te verkopen.

Bovenstaande is alleen van toepassing voor de Horeca (consumptie ter plaatse) en niet voor de winkelverkoop (consument bewaart het product ook vaak nog 1 of 2 dagen).

Hoogachtend,

Patisserieunique.nl

1)

Truffeltaart	Na 24 uur bij 15-25°C (KVE per gram)
Aeroob kiemgetal	31.000
Gisten	30
Schimmels	<10
Enterobacteriaceae	<10
Coagulase positieve Staphylococcus	<50

Houdt uw tempbeheersing constant op ongeveer 20 °C. Desnoods d.m.v. koeling of koelelementen. Wees alert: onder lampen en in zomerse tijden loopt de temperatuur ongemerkt hoger op.

Patisserie Unique is niet verantwoordelijk voor de hygiëne gedurende de presentatie. Het is uw eigen verantwoordelijkheid om ook, gedurende de dag, regelmatig de serveerplateaus/platen en taartschep te “verversen” en te reinigen.

Enkel artikelen welke specifiek vooraf bacteriologisch zijn getest en goedgekeurd en uitdrukkelijk worden benoemd, zijn vrijgegeven voor ongekoeld presenteren/serveren.