

	(dag)productie formulier	Code: GB.F13.0	meten voor productie Meting pH tap (leiding) water In deze regio +/- 8,1	pH	Meting pH naspoel water	pH	informeren Kwaliteitszorg bij Afwijking [verschil groter dan 0,3]: ja: ☐ nee: ☐
		Revisie: 12					
		Versiedatum: 29-05-2024					
productiedatum 10-07-2024		Batch code: BN Uiterste THT datum: 28243 09-01-2026		Tomatoblend 7/8 N 10 kg zakken ▼			
Kies hier het te produceren product en vul de productiedatum in							
artikel	Tomatoblend 7/8 N 10 kg zakken			Formulier ingevuld door:			
Controle opstart Glas(uv lampen)-Hard kunststof in orde / alles schoon? ja ☐ nee ☐ snijmes in goede staat ja ☐ nee ☐ controle detectie uitgevoerd ☐ 1 Fe ☐ N-Fe ☐ N-Fe ☐ RVS 316 ☐ 3 RVS 316 ☐ Glas ☐ Keramiek weegschaal gekalibreerd? ja ☐ nee ☐ einde productiedag, bovenstaande nogmaals controle, alles OK ? ja ☐ nee ☐ Nee ?, beschrijf afwijking en actie:		Controle grondstoffen Tomaten goedgekeurd/ vrijgegeven: ja ☐ nee ☐ door: geconcentreerde tomaat goedgekeurd? ja ☐ nee ☐ andere grondstoffen goedgekeurd? ja ☐ nee ☐ batchcodes van andere grondstoffen:		Controle grondstof verpakking <u>beschrijf verpakking:</u> ☐ cups , deksels , folie ☐ zakken aantal: batchcode: cups AD deksels AD folie AD 5 kg zakken AD 10 kg zakken AD vaten zakken		Productie gegevens mes: grof: ☐ fijn: ☐ meten na snijden: pH brix aantal batches x 2100 kg = aantal kg tomaat = aantal kg geconcentreerde tomaat = afvul Temperatuur = °C Grafiek verhitting- , koel traject gezien / goed bevonden / opgeslagen ? ja ☐ nee ☐ Controle kwaliteit verpakking steekproeven tijdens de productie goed bevonden? ja ☐ nee ☐ gewichtscontrole tijdens productie:	
zijn er monsters weggezet in de houdbaarheidsruimte? ja ☐ nee ☐				afwijking aan de verpakking: ja ☐ nee ☐			
minimaal 1 dag na productie - Keuring eindproduct:				gewicht ex. verpakking: gram			
pH :		beschrijf kleur : ☐ rood ☐ anders, nl:					
brix :		beschrijf geur / smaak : ☐ fris, zuur typisch tomaat ☐ anders, nl:					
viscositeit:		keuring uitgevoerd door:					