

Examen VMBO-GL

2023

versie blauw, onderdeel **B**

profielvak-cspe Groen – GL

bijlage

De informatie in deze bijlage heb je nodig om de vragen in Facet te beantwoorden.

a

producten bewaren

categorie	temperatuur
warm voedsel	65 °C (minimaal 63 °C)
gekoeld voedsel	3 °C / 6 °C (maximaal 7 °C)
vers vlees	-2 °C / +2 °C
verse vis	-1 °C / +1 °C *
bevroren voedsel	-18 °C / -22 °C
zacht schepijs	-12 °C / -18 °C (varieert per schepijs)
verpakt ijs	-20 °C / -24 °C
blikjes en flesjes	1 °C / 10 °C

producten presenteren

- Producten die gekoeld bewaard worden maar warm worden verkocht aan de klant, moeten binnen 1 uur opgewarmd worden tot 60 °C of hoger. Dit noem je regenereren.
- Producten die niet binnen 1 uur zijn opgewarmd tot 60 °C of hoger mogen niet worden verkocht.
- De kerntemperatuur van producten die warm gepresenteerd worden, moeten voor aanvang van de presentatie en om de 2 uur worden gecontroleerd.
- Producten die onder de 60 °C komen, moeten worden verwijderd van de presentatie.
- Producten die koud gepresenteerd worden, moeten onder de 7 °C worden gepresenteerd.
- Producten die op een warm of koud buffet hebben gestaan, mogen niet opnieuw gepresenteerd worden aan klanten. Deze producten moeten worden weggegooid.

b

gevaren in HACCP

In de HACCP worden de volgende gevaren omschreven.

gevaar	verontreiniging
microbiologisch gevaar	micro-organismen: bacteriën, schimmels, virussen, parasieten
chemisch gevaar	natuurlijke of synthetische stoffen en toxinen, residuen, schimmelgiftstoffen, bestrijdingsmiddelen, resten van reinigings- of ontsmettingsmiddelen
fysisch gevaar	bijvoorbeeld deeltjes van gereedschap, machines en/of verpakkingsmaterialen, maar ook stelen, pitten en hout, steen en glas

c

binnengekomen e-mail

De e-mail is ontvangen op vrijdag 2 juni 2023.

Geachte heer/mevrouw,

Ik zie in uw nieuwsbrief dat u sinds kort gestoomde broodjes verkoopt. De broodjes willen wij verkopen in de kantine van onze sportschool. In verband met het hoge zoutgehalte heb ik de voorkeur voor een andere vleesvervanger dan tempé.

Welke vleesvervanger is wat betreft voedingswaarde het meest vergelijkbaar met tempé?

Wat zijn de totale kosten van een bestelling van 150 gestoomde broodjes met vleesvervanger?

Leveren jullie op vrijdag over twee weken?

Ik hoor graag van u.

Met vriendelijke groet,

John Mawens
Sportschool Mawens
john@mawens.nl

voedingswaardetabel verschillende soorten vulling vleesvervangers

per 100 g vulling	energie in kcal	eiwitten	koolhydraten	vetten	waarvan verzadigd	zout	vezels
op basis van tempé	151	12,2	4,2	7,5	1,1	8,0	5,6
op basis van melk-eiwit	130	16,9	3,6	4,8	0,8	1,6	4,9
op basis van soja-eiwit	158	15,0	3,8	7,9	2,9	1,0	5,0
op basis van tarwe-eiwit	130	27,0	6,0	0,7	0,0	0,5	0,6
op basis van erwten-eiwit	238	13,0	4,8	17,0	5,7	0,8	2,0

maandkalender juni 2023

week	Ma	Di	Wo	Do	Vr	Za	Zo
22				1	2	3	4
23	5	6	7	8	9	10	11
24	12	13	14	15	16	17	18
25	19	20	21	22	23	24	25
26	26	27	28	29	30		

kosten gestoomde broodjes

kipgehakt	€ 0,99
rundergehakt	€ 1,10
vleesvervanger	€ 1,25
levering bestelling 75 stuks	€ 6,95
levering bestelling 150 stuks of meer	€ 0,00