**Beslisboom verpak-en bewaaradvies koek**

Je bepaalt met behulp van de beslisboom wat het beste verpak- en bewaaradvies is voor jou zelf gemaakte product.

Was de kerntemperatuur direct na de bereiding hoger dan 70 graden?

**4.** Verpakken in een papieren zakje.

Bewaaradvies: droog, 2 dagen houdbaar

nee

nee

Wordt het product direct na bereiding geconsumeerd?

product terug in oven en weer beginnen bij de hoofdvraag tot het de juiste temperatuur heeft

nee

nee

ja

Is het product voor meenemen naar een andere locatie?

ja

Wordt het product binnen 1 week na verpakken geconsumeerd?

ja

**3.** Niet verpakken.

Bewaaradvies: droog neerleggen

**2.** Met zo min mogelijk lucht in een diepvrieszakje verpakken.

Bewaaradvies: Invriezen 2 maanden houdbaar

**1.** Verpakken in zelf meegenomen bakje met deksel.

Bewaaradvies: lucht dicht, 5 dagen houdbaar

ja