

**onderdeel A**

---

**bijlage**

**opdracht 1 en 2**

Procedure kruidenpuree bereiden	Verantwoordelijke: TFD	versie: 20170303
<b>Voorwaarden</b> Bij de bereiding van kruidenpuree dient de medewerker de persoonlijke en de bedrijfshygiëne in acht te nemen.		
<b>Ingrediënten</b> voor 70 ml <ul style="list-style-type: none"> <li>- 25 g tomatenpuree</li> <li>- 20 g zongedroogde tomaten</li> <li>- 10 ml olie van de zongedroogde tomaten</li> <li>- 10 ml balsamicoazijn</li> <li>- 5 g sambal</li> <li>- 3 g Italiaanse kruiden</li> <li>- 10 blaadjes verse basilicum (2 g)</li> <li>- 1 teentje verse knoflook (4 g)</li> <li>- 3 g zout</li> <li>- 3 g suiker</li> </ul>		
<pre> graph TD     A[/ontvangst ingrediënten kruidenpuree/] --&gt; B[ingangscntrole van de ingrediënten]     B --&gt; C[afwegen]     C --&gt; D[fijnmalen]     E[/bakje/] --&gt; F[vullen]     D --&gt; F     G[/deksel/] --&gt; H[sluiten]     F --&gt; H     H --&gt; I[opslaan]     I --&gt; J[/verpakte kruidenpuree/]       </pre>		
Laatst bijgewerkt op: 29-03-2017		Paraaf: