L'HACCP pour des chips de légumes fermentés exige une analyse des dangers biologiques (bactéries, moisissures), chimiques (résidus, sous-produits) et physiques (corps étrangers). Les étapes critiques incluent la sélection des matières premières, la fermentation (contrôle du pH), la déshydratation/cuisson) (température), le conditionnement et le stockage. Des CCP, comme le pH

lakhasly.com © تم تلخيص النص بواسطة موقع لخصلي