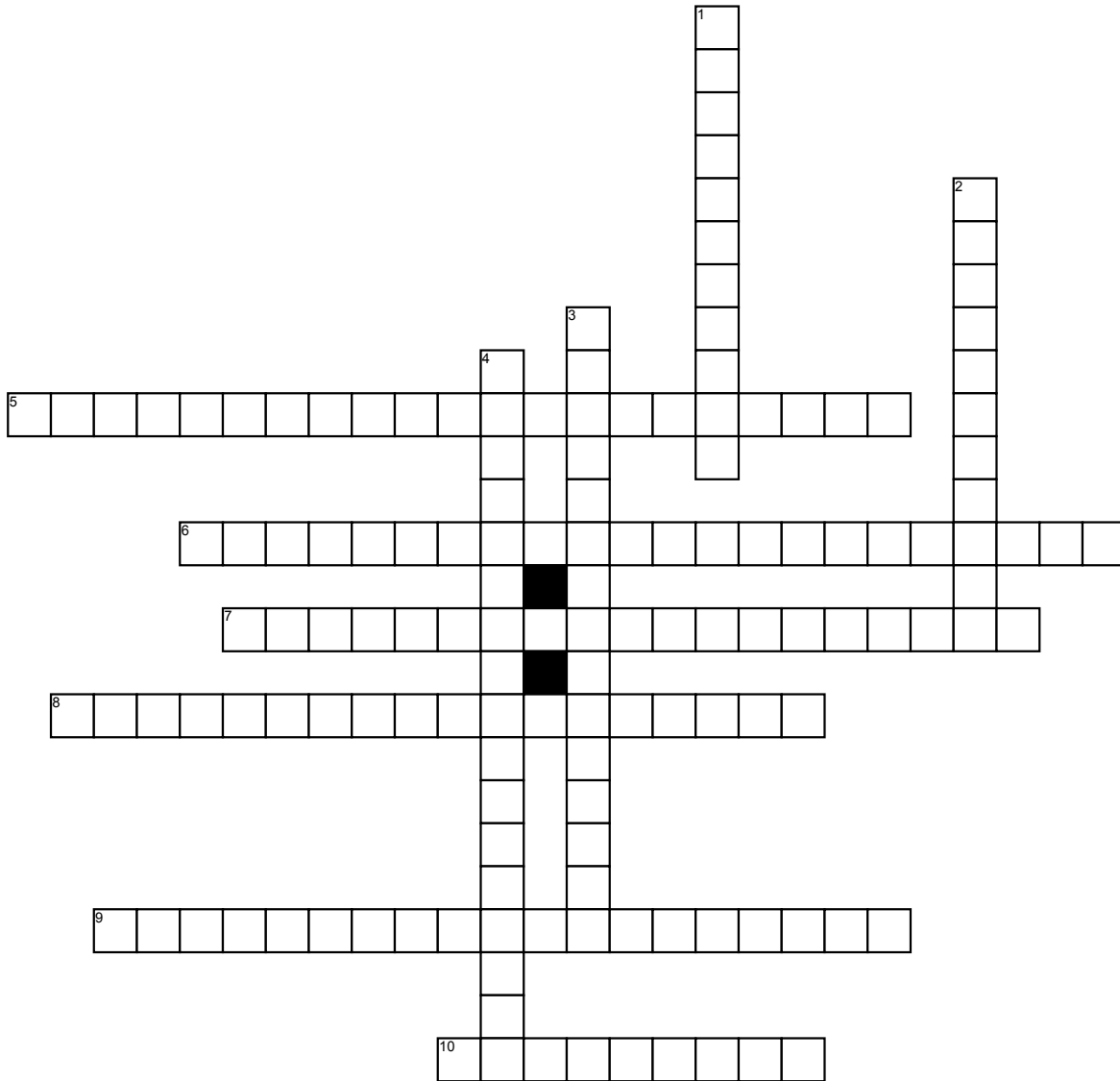


Voedseltegnologie



Across

5. Die verandering van 'n bruikbare produk na 'n finale produk.

6. Voedsel wat op een of ander manier gemanipuleer is deur ander produkte by te voeg.

7. Swak voedseligiëne kan lei tot _____ .

8. _____ moet ten alle tye toegepas word wanneer daar met kos gewerk word.

9. Die verandering van 'n rou materiaal na 'n bruikbare produk.

10. Datum op verpakte voedsel wat aandui wanneer daarde produk nie meer op sy beste sal wees nie.

Down

1. 'n Vorm van voedsel bymiddels.

2. Datum op vars voedsel wat aandui wanneer dit nog veilig is om te gebruik.

3. Verpakte voedsel produkte moet van dit beskik.

4. Die verwerking van voedsel.