Alles frisch!

ein Service von **Hefe van Haag**
Tönisvorst - Köln - Neuwied

Erfassungsbogen Mürbteigplätzchen — MTP

für alle Plätzchenarten aus Mürbteig — **Seite 1**

Geben Sie zunächst die Bezeichnung des Produktes und die entsprechende Artikelnummer ein. Anschließend die genaue Rezeptur - idealerweise gemäß dem Herstellungsablauf - mit genauer Menge und Einheit. Zum Schluss erfassen Sie die genauen Einwaagen, auch des Dekors, bei der Weiterverarbeitung.

Einwaage je Stück / Walze	Anzahl je Einwaage (z.B. Walze)
_____ g	_____ Stück
hier eingeben, wie hoch die Einwaage je Stück (z.B. bei Handausstechen) oder Walze (aufgerollter Mürbteig) ist	hier eingeben, wie viel Stück die Einwaage, z.B eine Walze mit Mürbteig ergibt

hier eingeben, welches Dekor das Plätzchen ggf. erhält. Es sind mehrere Dekore möglich. Auch solche Sachen wie Ei- oder Milchstreiche nicht vergessen.

		Menge für ____ St.
Dekor 1 (Art)		g o. St.
Dekor 2 (Art)		g o. St.
Dekor 3 (Art)		g o. St.

Manuelles Ausstechen:
wiegen Sie das Behältnis mit dem Dekor vor und nach dem Bestreuen der ausgestochenen Plätzchen. Die Differenz ergibt die Dekormenge für die jeweilige Stückzahl
Aufarbeitung über Bandanlage und maschinelles Absetzen:
wiegen Sie das Behältnis mit dem Dekor vor dem Einfüllen in die Streueinrichtung und das übrig gebliebene Dekor nach dem Aufarbeitungsende. Die Differenz ergibt die Dekormenge für die jeweilige Stückzahl

Gewicht vor Backen	Gewicht nach Backen	oder prozentual
_____ g	_____ g	_____ %

Zur Bestimmung des Backverlustes das Gewicht des Teiglings und dann des Gebäcks nach dem Auskühlen (frühestens nach 30 Minuten) ermitteln. Der Backverlust wird zur korrekten Angabe der Nährwerte benötigt!

Anmerkungen Weitere, für vollständige Darstellung der Rezeptur erforderliche Angaben

Rezeptur-Erfassungsbögen wurden entwickelt von

food IT CONSULTING — www.food-IT.de
quant — www.quant-qs.de

Erfassungsbogen Mürbteigplätzchen — MTP

für alle Plätzchenarten aus Mürbteig — **Seite 2**

Alle Zutaten detailliert mit Gewichten und genauen Bezeichnungen erfassen!

Bezeichnung des Produkts	Artikel-Nr.

Menge	Einheit	Bezeichnung der Zutat

Verlauf Rezeptur wird verwendet für (weitere Rezepturen und Produkte):

Erfasst von _____ Datum _____

https://facebook.com/hefevanhaag

http://www.hefe-van-haag.de

Hefe van Haag ist zertifiziert nach dem IFS-Logistic und dem IFS-Broker-Standard, sowie gemäß EG-Öko-Verordnung zertifiziert für den Handel mit Lebensmitteln (Kontr. Nr.: DE-ÖKO-006).