Alles frisch!

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

Erfassungsbogen Brot — BRT

für alle Brote — **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

_____ g

hier eingeben, wie hoch die Einwaage des Brotteiglings ist

Werden aus dem Grundteig mehrere Brotgewichte hergestellt, diese, dann ohne Rezeptur, auf einem weiteren Bogen (BRT) eintragen und auf den Teig verweisen

Hier eingeben, welches Dekor das Brot ggf. erhält. Es sind mehrere Dekore bzw. Dekormischungen möglich. Wahl der Einheit durch Streichen der Unzutreffenden.

Dekor 1 (Art)			g o. St.
Dekor 2 (Art)			g o. St.
Dekor 3 (Art)			g o. St.

Manuelle Aufarbeitung und manuelles Absetzen: das Behältnis mit dem Dekor vor und nach dem Tunken der Teiglinge wiegen. Die Differenz ergibt die Dekormenge für die jeweilige Stückzahl.
Alternativ eine bestimmte Anzahl Teiglinge vor und nach dem Tunken wiegen und den Durchschnittswert ermitteln.
Aufarbeitung über Maschinen und maschinelles Absetzen: das Behältnis mit dem Dekor vor dem Einfüllen in die Streueinrichtung und das übrig gebliebene Dekor nach dem Aufarbeitungsende wiegen. 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 (gleiches Teigstück!) nach dem Auskühlen (frühestens nach 1 Stunde) 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 Brot — BRT

für alle Brote — **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).