Alles frisch!

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

Erfassungsbogen Eis — EIS

für alle Eisarten in Verkaufsbehältern — **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.

Rezeptur ergibt 1 Behälter ☐
Wenn zutreffend, bitte ankreuzen

Menge pro Behälter _____ kg
Nur angeben, wenn Rezeptur mehr als einen Behälter ergibt!

Hier eingeben, welches Dekor der Eisbehälter erhält. Es sind mehrere Dekore möglich. Wahl der Einheit durch Streichen der Unzutreffenden.

		Menge für 1 Behälter	
Dekor 1 (Art)			g/ml/St.
Dekor 2 (Art)			g/ml/St.
Dekor 3 (Art)			g/ml/St.
Dekor 4 (Art)			g/ml/St.
Dekor 5 (Art)			g/ml/St.

Hier können Sie die Art und Menge (in Gramm, Milliliter oder Stück) des ggf. verwendeten Dekors eingeben. Die Gewichtsangaben sind für die korrekte Nährwertberechnung notwendig. Mengenermittlung: den Eisbehälter vor und nach dem Aufbringen des jeweiligen Dekors wiegen. Die Differenz ergibt die jeweilige Dekormenge für den Eisbehälter.

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 Eis — EIS

für alle Eisarten in Verkaufsbehältern — **Seite 2**

Alle Rohstoffe detailliert mit Gewichten und genauen Bezeichnungen erfassen!

Bezeichnung des Produkts _____ Artikel-Nr. _____

Menge	Einheit	Rohstoff

Verlauf Rezeptur wird verwendet für:

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).