

Erfassungsbogen Kochpökelware

KPW

für alle Sorten Kochpökelware (Schinken etc.)

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 und die Gewichte vor und nach dem Kochen/Räuchern.

Einwaage je Stück / Pökelautomat

g

hier eingeben, wieviel Gramm
Pökelfleisch mit Pökellake Sie pro
Stück in den Pökelautomaten geben

Gewicht vor
Kochen/RäuchernGewicht nach
Kochen/Räuchern

oder prozentual

g

g

%

Zur Bestimmung des Kochverlustes ermitteln Sie das Gewicht der rohen und der fertigen Pökelf Ware nach dem Auskühlen (frühestens nach 1 Stunde).

Der Kochverlust wird zur korrekten Angabe der Nährwerte benötigt!

Anmerkungen Weitere, für vollständige Darstellung der Rezeptur erforderliche Angaben

Rezeptur-Erfassungsbögen
wurden entwickelt von

foodIT
CONSULTING

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



Erfassungsbogen Kochpökelware

KPW

für alle Sorten Kochpökelware (Schinken etc.)

Seite 2

Alle Rohstoffe detailliert mit Gewichten und genauen Bezeichnungen erfassen!

Bezeichnung des Produkts

Artikel-Nr.

Menge

Einheit

Rohstoffbezeichnung

[illegible]

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

Erfasst von

Datum