Alles frisch!

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

Erfassungsbogen Rohwürste ROW

für alle Sorten Rohwürste und Rohwurstwaren **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 (Därme nicht vergessen). Zum Schluss erfassen Sie die genauen Einwaagen, auch des Dekors, bei der Weiterverarbeitung.

Einwaage je Stück / Wurstfüller _____ g
hier eingeben, wieviel Rohwurstbrät Sie pro Stück oder insgesamt in den Wurstfüller geben

Anzahl je Einwaage (z.B. Wurstfüller) _____ Stück
hier eingeben, wie viele Würste die Einwaage, z.B aus einem Wurstfüller ergibt

Gewicht vor Trocknung/Räucherung _____ g

Gewicht nach Trocknung/Räucherung _____ g

oder prozentual _____ %

Zur Bestimmung des Kochverlustes ermitteln Sie das Gewicht der rohen Wurst und der fertigen Wurst 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

food IT CONSULTING www.food-IT.de

quant www.quant-qs.de

Erfassungsbogen Rohwürste ROW

für alle Sorten Rohwürste und Rohwurstwaren **Seite 2**

Alle Rohstoffe detailliert mit Gewichten und genauen Bezeichnungen erfassen!

Bezeichnung des Produkts

Artikel-Nr.

Menge	Einheit	Rohstoffbezeichnung

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).