Alles frisch!

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

Erfassungsbogen Universal UNI

für diverse Speisen **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.
Nutzen Sie das Feld Anmerkungen für alle weiteren Angaben,

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 Universal UNI

für diverse Speisen **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