Beispiele für Rezeptur-Erfassungen

Korrektes Erfassen von Rezepturen mit den Erfassungsbögen

erläutert werden Bögen aus den Bereichen

- Bäckerei
- Konditorei
- Speiseeis
- Gastronomie

allergenis

www.allergen.is

Vorwort

Sehr geehrter Nutzer der Erfassungsbögen für Rezepturen,

in dieser kleinen Broschüre möchten wir Ihnen anhand von verschiedenen Beispielen aus der Praxis (jeweils branchenbezogen) die genaue Erfassung Ihrer Rezepturen bzw. Produkte in den Erfassungsbögen aufzeigen.

Die Erfassungsbögen finden Sie jeweils im aktuellen Stand auf

http://allergen.is/support/downloads/

Dort hinterlegt ist auch das Dokument „Anleitung Rezepturerfassung“, welches sehr detailliert auf die Anforderungen eingeht, auch im Bezug auf das Übertragen in EDV-gestützte Systeme (Software, etc.).

In den Beispielen sind die Produkte bzw. Ihre Herstellung kurz beschrieben. Zu jedem Bogen gibt es mindestens ein. Muster. Dort, wo jeweils Eintragungen im Erfassungsbogen erfolgen, sind entsprechende Vermerke in Klammer (bzw. in blauer Schrift) angegeben.

Erfassen Sie stets zunächst den Produktnamen und (sofern vorhanden) die Artikel-Nummer, um Verwechslungen zu vermeiden.

Geben Sie dann die Rezeptur ein. Dabei unbedingt bedenken, dass enthaltene Halbfabrikate, die in mehreren verschiedenen Rezepturen eingesetzt werden (z.B. Sauerteig, Eisbasis, etc.) auf einem separaten Bogen erfasst werden und dann nur noch mit dem Namen des Selbigen und der dazugehörigen Gesamtmenge eingetragen werden. Dies ist wichtig um Dopplungen zu vermeiden, die unweigerlich zu Fehlern führen würden.

Bitte auch darauf achten, dass zum Erstellen einer Rezeptur teilweise nur ein bereits vorhandenes Grundprodukt (ein sog. Halbfabrikat) benötigt wird, welches eine andere Auf- bzw. Weiterverarbeitung benötigt. Beispielsweise ein Plunderteig, welcher für alle anderen Plunderstücke ebenfalls eingesetzt wird. Es genügt dann, diese Rezeptur einmalig zu erfassen und für die einzelnen Plunderteilchen auf den “Grundteig” zurück zu greifen, sprich diesen in der entsprechenden Menge in der Rezeptur aufzuführen.

Sie können die weiteren Verwendungsmöglichkeiten im Erfassungsbogen entsprechend dokumentieren, damit klar wird, wo das Produkt weiterverarbeitet wird. Dies dient als Erleichterung für die Person, die die Daten übertragen muss und ggf. nicht den direkten Bezug zur Produktion hat.

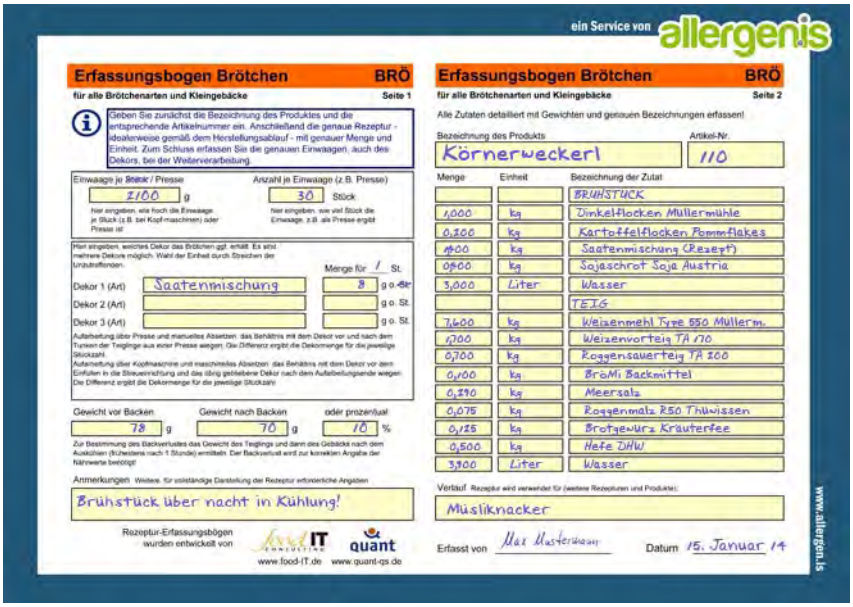
Nach dem Erfassen der Rezeptur halten Sie sämtliche weitere Schritte der Aufarbeitung bzw. Zubereitung fest. Die Erfassungsbögen sind bereits für die erforderlichen Angaben ausgelegt.

Sie haben daneben zusätzlich noch in einem extra Feld die Möglichkeit, weitere Angaben zu machen, die im Erfassungsbogen keine Berücksichtigung gefunden haben, für die exakte Rezepturerfassung aber wichtig sein könnten.

Viel Erfolg wünscht

Ihr allergenis-Team

Erfassungsbogen „BRÖ“ (Brötchen)



ein Service von allergenis

Erfassungsbogen Brötchen BRÖ
für alle Brötchenarten und Kleingebäcke — 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 / Presse: 2100 g — Hier eingeben, wie hoch die Einwaage je Stück (z.B. bei Kopf-maschinen) oder Presse ist

Anzahl je Einwaage (z.B. Presse): 30 Stück — Hier eingeben, wie viel Stück die Einwaage, z.B. als Presse ergibt

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

Menge für 1 St.

Dekor 1 (Art)	Saatenmischung	8	g o. ~~St~~
Dekor 2 (Art)			g o. St.
Dekor 3 (Art)			g o. St.

Aufarbeitung über Presse und manuelles Abwiegen: das Behältnis mit dem Dekor vor und nach dem Tunken der Teiglinge aus einer Presse wiegen. Die Differenz ergibt die Dekormenge für die jeweilige Stückzahl.
Aufarbeitung über Kopfmaschine und maschinelles Abwiegen: das Behältnis mit dem Dekor vor dem Einfüllen in die Streuvorrichtung 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
78 g	70 g	10 %

Zur Bestimmung des Backverlustes das Gewicht des Teiglings und dann des Gebäcks 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
Brühstück über nacht in Kühlung!

Rezeptur-Erfassungsbögen wurden entwickelt von food IT CONSULTING (www.food-IT.de) quant (www.quant-qs.de)

Erfassungsbogen Brötchen BRÖ
für alle Brötchenarten und Kleingebäcke — Seite 2

Alle Zutaten detailliert mit Gewichten und genauen Bezeichnungen erfassen!

Bezeichnung des Produkts: Körnerweckerl — Artikel-Nr.: 110

Menge	Einheit	Bezeichnung der Zutat
		BRÜHSTÜCK
1,000	kg	Dinkelflocken Müllermühle
0,300	kg	Kartoffelflocken Pommflakes
1,400	kg	Saatenmischung (Rezept)
0,800	kg	Sojaschrot Soja Austria
3,000	Liter	Wasser
		TEIG
7,600	kg	Weizenmehl Type 550 Müllerm.
1,100	kg	Weizenvorteig TA 170
0,700	kg	Roggensauerteig TA 200
0,100	kg	BroMi Backmittel
0,190	kg	Meersalz
0,075	kg	Roggenmalz R50 Thüwissen
0,125	kg	Brotgenüz Kräuterfee
0,500	kg	Hefe DHW
3,100	Liter	Wasser

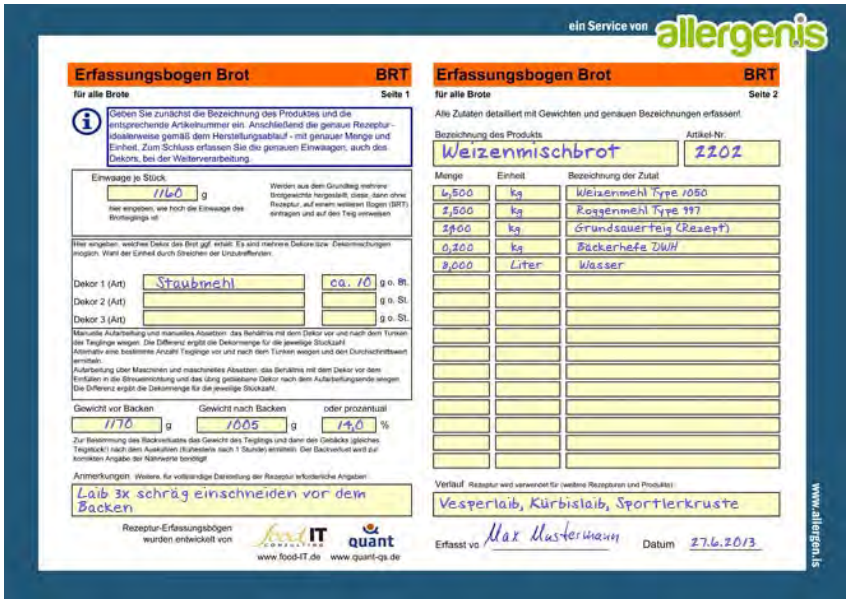
Verlauf: Rezeptur wird verwendet für (weitere Rezepturen und Produkte):
Müsliknacker

Erfasst von: Max Mustermann — Datum: 15. Januar 14

www.allergen.is

Erfasst wurde die Rezeptur eines „Körnerweckerl“ mit der Artikel-Nr. 110 (Bezeichnung des Produktes und Artikel-Nr.). Die Rezeptur setzt sich aus einem Brühstück und dem Teig zusammen. Das Brühstück wird üblicherweise am Vortag hergestellt und soll bis zur Verwendung im Kühlhaus zwischengelagert werden (Anmerkung). Diese Rezeptur wird auch für das Produkt Müsliknacker verwendet (Verlauf).
Der fertige Teig wird dann zu Pressen von 2100 g abgewogen (Einwaage/Presse) und in einer Teigpresse mit 30er-Teilung abgepresst (Anzahl je Einwaage).
Als Dekor wird eine Saatenmischung verwendet (Dekor 1), in die die Brötchen getunkt werden. Dabei bleiben etwa 8g der Saatenmischung auf einem Körnerweckerl haften (Menge für 1 St.).
Das einzelne Brötchen wiegt vor dem Backen mit Dekor insgesamt 78g (Gewicht vor Backen). Das Gewicht nach dem Backen beträgt aufgrund des Backverlustes von ca. 10% (oder prozentual) noch 70g (Gewicht nach Backen).

Erfassungsbogen „BRT“ (Brot)



ein Service von allergenis

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: 1160 g — Hier eingeben, wie hoch die Einwaage des Brotlinglings ist

Werden aus dem Grundteig mehrere Brotgewichte hergestellt, diese, dann ohne Rezeptur, auf einem weissen 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)	Staubmehl	ca. 10	g o. St.
Dekor 2 (Art)			g o. St.
Dekor 3 (Art)			g o. St.

Manuelle Aufarbeitung und manuelles Abwiegen: 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 Abwiegen: das Behältnis mit dem Dekor vor dem Einfüllen in die Streuvorrichtung 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
1170 g	1005 g	14,0 %

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
Laib 3x schräg einschneiden vor dem Backen

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: Weizenmischbrot — Artikel-Nr.: 2202

Menge	Einheit	Bezeichnung der Zutat
6,500	kg	Weizenmehl Type 1050
2,500	kg	Roggenmehl Type 997
2,400	kg	Grundsauerteig (Rezept)
0,200	kg	Bäckerhefe DWH
3,000	Liter	Wasser

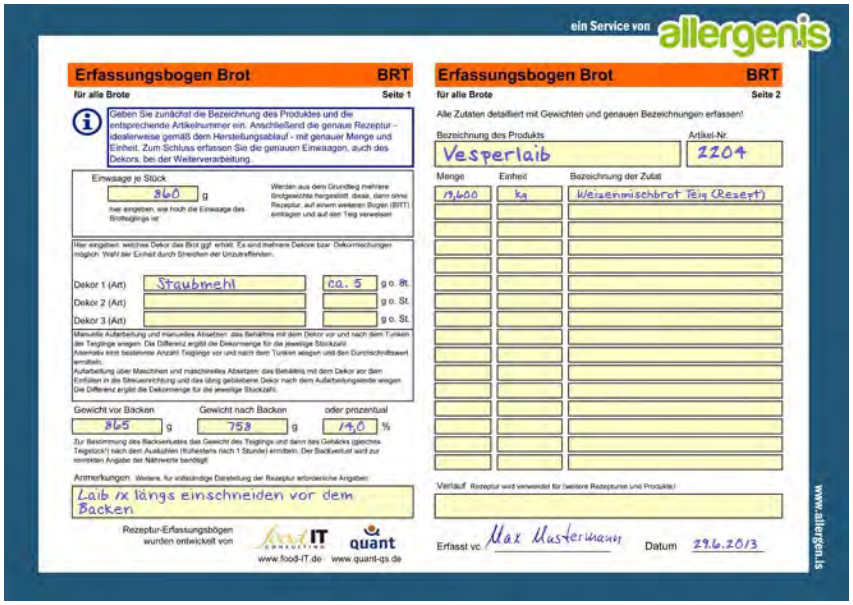
Verlauf: Rezeptur wird verwendet für (weitere Rezepturen und Produkte):
Vesperlaib, Kürbislaib, Sportlerkruste

Erfasst vo: Max Musterman — Datum: 27.6.2013

www.allergen.is

Hier wurde die Rezeptur eines „Weizenmischbrotes“ mit der Artikelnummer 2202 notiert (Bezeichnung des Produktes und Artikel-Nr.). Diese Rezeptur wird auch für Vesperlaib, Kürbislaib und Sportlerkruste als Basisteig verwendet (Verlauf).
Der Brot-Teigling wird mit 1160g abgewogen (Einwaage je Stück) und mit ca. 10g Mehl abgestäubt (Dekor 1). Vor dem Schieben in den Ofen wird der Laib 3x schräg eingeschnitten (Anmerkungen).
Das Gesamtgewicht je Brotlaib beträgt somit vor dem Backen 1170g (Gewicht vor Backen). Aufgrund des Backverlustes von 14% (oder prozentual) wiegt der fertige Brotlaib 1005g (Gewicht nach Backen).

Erfassungsbogen „BRT“ (Brot) Beispiel 2


ein Service von allergenis

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: 860 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 (BRT1) 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)	Staubmehl	ca. 5	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 Turnen der Teiglinge wiegen. Die Differenz ergibt die Dekormenge für die jeweilige Stückzahl.
Alternativ eine bestimmte Anzahl Teiglinge vor und nach dem Turnen 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
865 g	758 g	14,0 %

Zur Bestimmung des Backverlustes das Gewicht des Teiglings und dann des Gebäcks (gleiches Teigstück!) nach dem Auskühlen (Ruhestern nach 1 Stunde) ermitteln. Der Backverlust wird zur korrekten Angabe der Nährwerte benötigt.

Anmerkungen: Weitere, für vollständige Darstellung der Rezeptur erforderliche Angaben:
Laib 1x längs einschneiden vor dem Backen

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: Vesperlaib
Artikel-Nr.: 1204

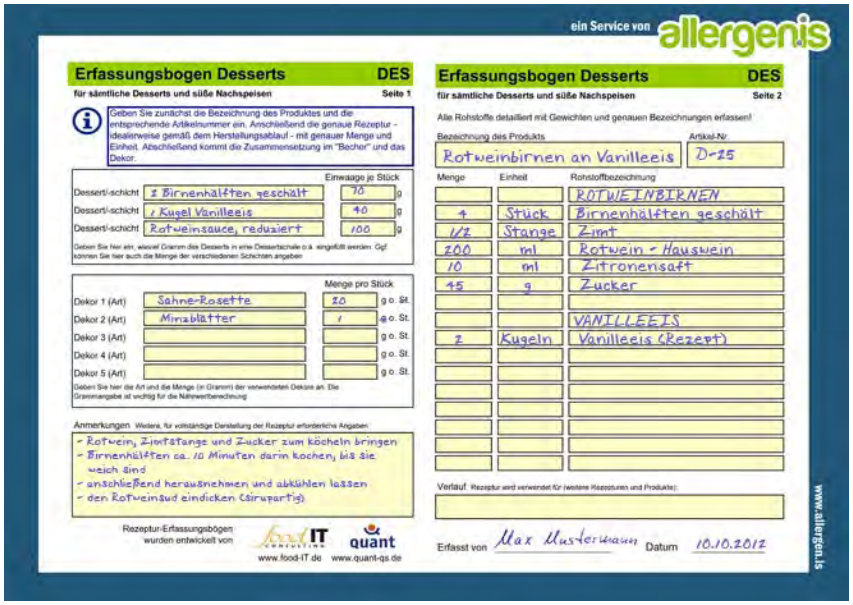
Menge	Einheit	Bezeichnung der Zutat
19,600	kg	Weizenmischbrot Teig (Rezept)

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

Erfasst von: Max Mustermann Datum: 29.6.2013

www.allergen.is

Erfassungsbogen „DES“ (Dessert


ein Service von allergenis

Erfassungsbogen Desserts DES
für sämtliche Desserts und süße Nachspeisen 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. Abschließend kommt die Zusammensetzung im "Becher" und das Dekor.

		Einwaage je Stück	
Dessert/-schicht	2 Birnenhälften geschält	70	g
Dessert/-schicht	1 Kugel Vanilleeis	40	g
Dessert/-schicht	Rotweinsauce, reduziert	100	g

Geben Sie hier ein, wieviel Gramm des Desserts in eine Dessertschale o.ä. eingefüllt werden. Ggf. können Sie hier auch die Menge der verschiedenen Schichten angeben.

		Menge pro Stück	
Dekor 1 (Art)	Sahne-Rosette	20	g o. St.
Dekor 2 (Art)	Minzblätter	1	g o. St.
Dekor 3 (Art)			g o. St.
Dekor 4 (Art)			g o. St.
Dekor 5 (Art)			g o. St.

Geben Sie hier die Art und die Menge (in Gramm) der verwendeten Dekore an. Die Grammangabe ist wichtig für die Nährwertberechnung.

Anmerkungen: Weitere, für vollständige Darstellung der Rezeptur erforderliche Angaben:
- Rotwein, Zimtstange und Zucker zum köcheln bringen
- Birnenhälften ca. 10 Minuten darin kochen, bis sie weich sind
- anschließend herausnehmen und abkühlen lassen
- den Rotweinsud eindicken (Sirupartig)

Rezeptur-Erfassungsbögen wurden entwickelt von food IT CONSULTING www.food-IT.de quant www.quant-qs.de

Erfassungsbogen Desserts DES
für sämtliche Desserts und süße Nachspeisen Seite 2

Alle Rohstoffe detailliert mit Gewichten und genauen Bezeichnungen erfassen!

Bezeichnung des Produkts: Rotweinbirnen an Vanilleeis
Artikel-Nr.: D-25

Menge	Einheit	Rohstoffbezeichnung
		ROTWEINBIRNEN
4	Stück	Birnenhälften geschält
1/2	Stange	Zimt
200	ml	Rotwein - Hauswein
10	ml	Zitronensaft
45	g	Zucker
		VANILLEEIS
2	Kugeln	Vanilleeis (Rezept)

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

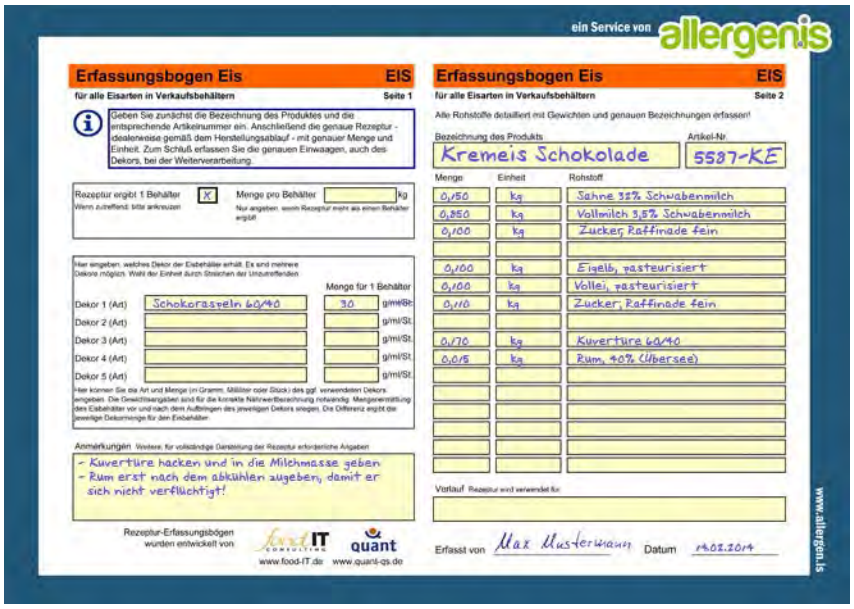
Erfasst von: Max Mustermann Datum: 10.10.2012

www.allergen.is

Da der Vesperlaib aus dem Teig für Weizenmischbrot hergestellt wird, reicht es auf diesem Erfassungsbogen aus, einfach „Weizenmischbrot Teig (Rezept)“ (Bezeichnung der Zutat) o.ä. einzutragen, da die Rezeptur ja bereits auf dem Bogen für Weizenmischbrot erfasst wurde.
Der Vesperlaib-Teigling wiegt mit 860g (Einwaage je Stück) weniger, wird mit weniger Mehl (ca. 5g) abgestaubt (Dekor 1; Gewicht vor Backen) und hat trotz gleichem Backverlust (oder prozentual) ein anderes Endgewicht (Gewicht nach Backen). Deshalb muss dies hier natürlich dokumentiert werden. Auch die etwas andere Aufarbeitung vor dem Backen (Anmerkungen).
Es ist aber ebenfalls nicht erforderlich, unter (Verlauf) nochmals die weiteren, aus dem Weizenmischbrot-Teig hergestellten Brote aufzulisten. Dies erfolgt nur einmal auf dem Erfassungsbogen des zugrundeliegenden Teiges.

Für das Dessert „Rotweinbirnen an Vanilleeis“ (Bezeichnung des Produktes und Artikel-Nr.) wird neben den Zutaten für Rotweinbirnen auch Vanilleeis aus eigener Herstellung verwendet (Menge, Einheit, Bezeichnung des Rohstoffes).
Zum Servieren werden zwei Rotweinbirnenhälften zu insgesamt 70g auf dem Dessertteller angerichtet (Dessert/-schicht). Dann wird eine Kugel Vanilleeis mittlerer Größe, also 40g (Dessert/-schicht) in die Mitte gegeben. Anschließend werden etwa 100ml der eingedickten Rotweinsoße als Spiegel und teilweise auf die Birnenhälften gegeben (Dessert/-schicht).
Als Dekor wird eine Sahnerosette mit ca. 20g Gewicht (Dekor 1) an der Eiskugel dressiert und darauf ein Minzblatt drapiert (Dekor 2).
Die Herstellung der Rotweinbirnen und der –sauce wird ebenfalls dokumentiert (Anmerkungen).

Erfassungsbogen „EIS“ (Speiseeis)



ein Service von allergenis

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 [X] — Wenn zutreffend: bitte ankreuzen
Menge pro Behälter [ ] kg — Nur angeben, wenn Rezeptur mehr als einen Behälter ergibt

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

		Menge für 1 Behälter	
Dekor 1 (Art)	Schokoraspeln 60/40	30	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 des Eisbehälters vor und nach dem Aufbringen des jeweiligen Dekors sinnvoll. Die Differenz ergibt die jeweilige Dekormenge für den Eisbehälter.

Anmerkungen Weitere, für vollständige Darstellung der Rezeptur erforderliche Angaben:
- Kuvertüre hacken und in die Milchmasse geben
- Rum erst nach dem abkühlen zugeben, damit er sich nicht verflüchtigt!

Rezeptur-Erfassungsbögen wurden entwickelt von food IT COMPUTING (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: Kremeis Schokolade — Artikel-Nr.: 5587-KE

Menge	Einheit	Rohstoff
0,750	kg	Sahne 32% Schwabenmilch
0,850	kg	Vollmilch 3,5% Schwabenmilch
0,100	kg	Zucker, Raffinade fein
0,100	kg	Eigelb, pasteurisiert
0,100	kg	Vollei, pasteurisiert
0,110	kg	Zucker, Raffinade fein
0,170	kg	Kuvertüre 60/40
0,015	kg	Rum, 40% (Übersee)

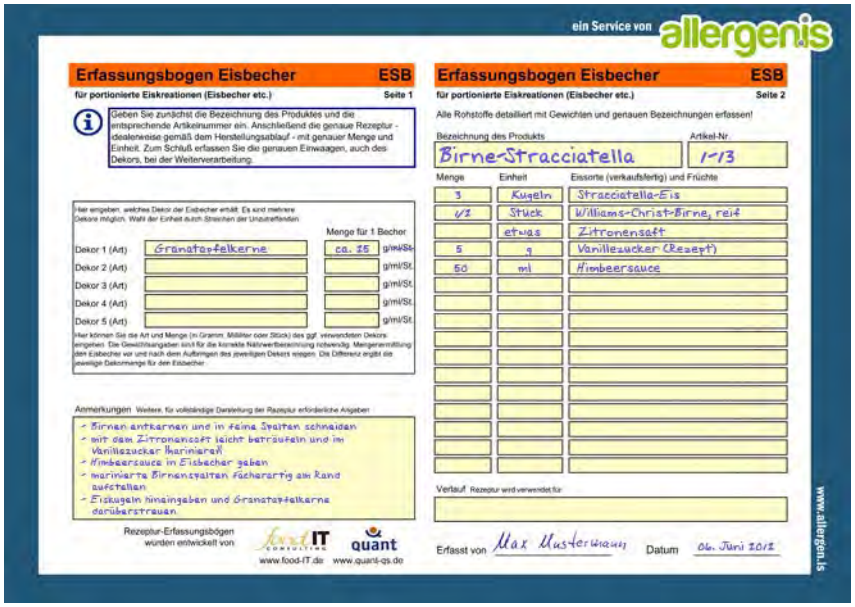
Verlauf Rezeptur wird verwendet für:

Erfasst von: Max Mustermann — Datum: 14.02.2014

www.allergen.is

Die Rezeptur des „Kremeis Schokolade“ (Bezeichnung des Produktes, Artikel-Nr.) setzt sich aus einem Milchfonds und einem Eierfonds sowie Kuvertüre und Rum zusammen (Menge, Einheit, Bezeichnung des Rohstoffes). Die Fonds werden gekocht und die Kuvertüre in den Milchfonds gegeben, damit sie sich auflöst (Anmerkungen). Die Fonds werden dann in der Eismaschine zu Eis bereitet. Zum Schluss wird noch der Rum untergemischt (Anmerkungen).
Die Eismasse wird in einen Eisbehälter gefüllt (Rezeptur ergibt einen Behälter) und mit ca. 30g (Menge für ein Behälter) Schokoraspeln aus Kuvertüre dekoriert (Dekor 1).
Wird eine größere Menge Eis hergestellt, wird die pro Behälter abgefüllte Eismenge erfasst (Menge pro Behälter).
Da das „Kremeis Schokolade“ nur als solches verkauft wird, erfolgen keine Eintragungen in Verlauf.

Erfassungsbogen „ESB“ (Eisbecher)



ein Service von allergenis

Erfassungsbogen Eisbecher ESB
für portionierte Eiskreationen (Eisbecher 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, auch des Dekors, bei der Weiterverarbeitung.

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

		Menge für 1 Becher	
Dekor 1 (Art)	Granatapfelkerne	ca. 25	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 des Eisbecher vor und nach dem Aufbringen des jeweiligen Dekors sinnvoll. Die Differenz ergibt die jeweilige Dekormenge für den Eisbecher.

Anmerkungen Weitere, für vollständige Darstellung der Rezeptur erforderliche Angaben:
- Birnen entkernen und in feine Spalten schneiden
- mit dem Zitronensaft leicht betrufeln und im Vanillezucker marinieren
- Himbeersauce in Eisbecher geben
- marinierte Birnenspalten fächerartig am Rand aufstellen
- Eiskugeln hineingeben und Granatapfelkerne darüberstreuen

Rezeptur-Erfassungsbögen wurden entwickelt von food IT COMPUTING (www.food-IT.de) quant (www.quant-qs.de)

Erfassungsbogen Eisbecher ESB
für portionierte Eiskreationen (Eisbecher etc.) — Seite 2

Alle Rohstoffe detailliert mit Gewichten und genauen Bezeichnungen erfassen!

Bezeichnung des Produkts: Birne-Stracciatella — Artikel-Nr.: 1-13

Menge	Einheit	Eissorte (verkaufsfertig) und Früchte
3	Kugeln	Stracciatella-Eis
1/2	Stück	Williams-Christ-Birne, reif
	etwas	Zitronensaft
5	g	Vanillezucker (Rezept)
50	ml	Himbeersauce

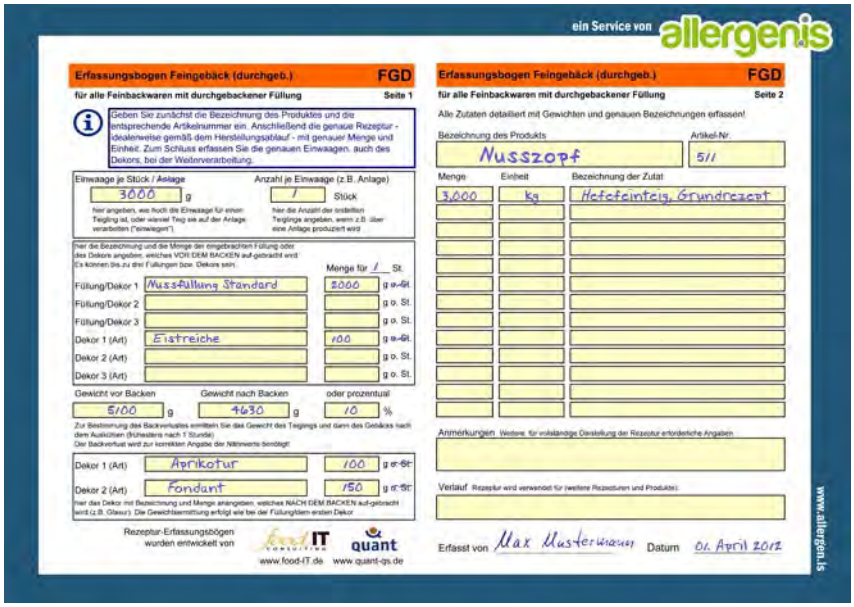
Verlauf Rezeptur wird verwendet für:

Erfasst von: Max Mustermann — Datum: 06. Juni 2012

www.allergen.is

Für den Eisbecher „Birne-Stracciatella“ (Bezeichnung des Produktes, Artikel-Nr.) werden neben den Kugeln Stracciatella-Eis auch Williams-Christ-Birne-Hälften, Zitronensaft, selbst hergestellter Vanillezucker und Himbeersauce benötigt (Menge, Einheit, Eissorte (verkaufsfertig) und Früchte).
Als Dekor werden ca. 25g (Menge für 1 Becher) Granatapfelkerne (Dekor 1) benötigt.
Da auch Teilzeitkräfte den Eisbecher herstellen können sollen, wird die genaue Zubereitung notiert (Anmerkungen).

Erfassungsbogen „FGD“ (Feingebäck durchgebacken)



ein Service von allergenis

Erfassungsbogen Feingebäck (durchgeb.) FGD
für alle Feinbackwaren mit durchgebackener Füllung — 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 / Anlage: 3000 g — hier angeben, was hoch die Einwaage für einen Teigling ist, oder wieviel Teig sie auf der Anlage verarbeiten ("einwiegen").
Anzahl je Einwaage (z.B. Anlage): 1 Stück — hier die Anzahl der erstellten Teiglinge angeben, wenn z.B. über eine Anlage produziert wird.

hier die Bezeichnung und die Menge der eingebrachten Füllung oder des Dekors angeben, welches VOR DEM BACKEN auf-gebracht wird. Es können bis zu drei Füllungen bzw. Dekors sein.

		Menge für 1 St.
Füllung/Dekor 1	Nussfüllung Standard	2000 g o. St.
Füllung/Dekor 2		g o. St.
Füllung/Dekor 3		g o. St.
Dekor 1 (Art)	Eistreiche	100 g o. St.
Dekor 2 (Art)		g o. St.
Dekor 3 (Art)		g o. St.

Gewicht vor Backen	Gewicht nach Backen	oder prozentual
5100 g	4630 g	10 %

Zur Bestimmung des Backverlustes ermitteln Sie das Gewicht des Teiglings und dann des Gebäcks nach dem Auskühlen (frühestens nach 1 Stunde). Der Backverlust wird zur korrekten Angabe der Nährwerte benötigt.

Dekor 1 (Art)	Aprikotur	100 g o. St.
Dekor 2 (Art)	Fondant	150 g o. St.

hier das Dekor mit Bezeichnung und Menge anangeben, welches NACH DEM BACKEN auf-gebracht wird (z.B. Glasur). Die Gewichtsermittlung erfolgt wie bei der Füllung/dem ersten Dekor.

Rezeptur-Erfassungsbögen wurden entwickelt von food IT (www.food-IT.de) quant (www.quant-qs.de)

Erfassungsbogen Feingebäck (durchgeb.) FGD
für alle Feinbackwaren mit durchgebackener Füllung — Seite 2

Alle Zutaten detailliert mit Gewichten und genauen Bezeichnungen erfassen!

Bezeichnung des Produkts: Nusszopf — Artikel-Nr.: 511

Menge	Einheit	Bezeichnung der Zutat
3,000	kg	Hefefeinteig, Grundrezept

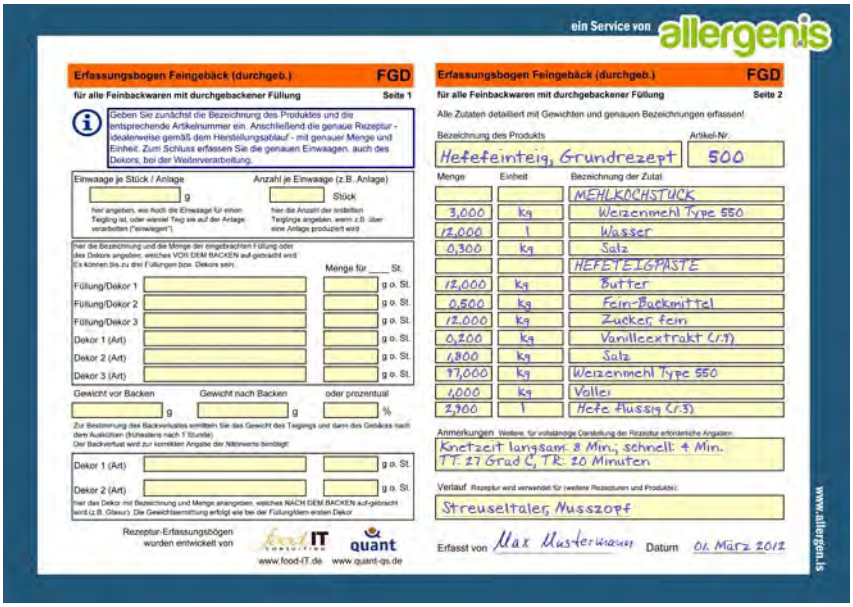
Anmerkungen: Weitere, für vollständige Darstellung der Rezeptur erforderliche Angaben:

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

Erfasst von: Max Musterfrau — Datum: 01. April 2012

www.allergenis

Erfassungsbogen „FGD“ (Feingebäck durchgebacken) Beispiel 2



ein Service von allergenis

Erfassungsbogen Feingebäck (durchgeb.) FGD
für alle Feinbackwaren mit durchgebackener Füllung — 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 / Anlage: ___ g — hier angeben, was hoch die Einwaage für einen Teigling ist, oder wieviel Teig sie auf der Anlage verarbeiten ("einwiegen").
Anzahl je Einwaage (z.B. Anlage): ___ Stück — hier die Anzahl der erstellten Teiglinge angeben, wenn z.B. über eine Anlage produziert wird.

hier die Bezeichnung und die Menge der eingebrachten Füllung oder des Dekors angeben, welches VOR DEM BACKEN auf-gebracht wird. Es können bis zu drei Füllungen bzw. Dekors sein.

		Menge für ___ St.
Füllung/Dekor 1		g o. St.
Füllung/Dekor 2		g o. St.
Füllung/Dekor 3		g o. St.
Dekor 1 (Art)		g o. St.
Dekor 2 (Art)		g o. St.
Dekor 3 (Art)		g o. St.

Gewicht vor Backen	Gewicht nach Backen	oder prozentual
g	g	%

Zur Bestimmung des Backverlustes ermitteln Sie das Gewicht des Teiglings und dann des Gebäcks nach dem Auskühlen (frühestens nach 1 Stunde). Der Backverlust wird zur korrekten Angabe der Nährwerte benötigt.

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

hier das Dekor mit Bezeichnung und Menge anangeben, welches NACH DEM BACKEN auf-gebracht wird (z.B. Glasur). Die Gewichtsermittlung erfolgt wie bei der Füllung/dem ersten Dekor.

Rezeptur-Erfassungsbögen wurden entwickelt von food IT (www.food-IT.de) quant (www.quant-qs.de)

Erfassungsbogen Feingebäck (durchgeb.) FGD
für alle Feinbackwaren mit durchgebackener Füllung — Seite 2

Alle Zutaten detailliert mit Gewichten und genauen Bezeichnungen erfassen!

Bezeichnung des Produkts: Hefefeinteig, Grundrezept — Artikel-Nr.: 500

Menge	Einheit	Bezeichnung der Zutat
		MEHLKOCHSTÜCK
3,000	kg	Weizenmehl Type 550
12,000	l	Wasser
0,300	kg	Salz
		HEFETEIGPASTE
12,000	kg	Butter
0,500	kg	Fein-Backmittel
12,000	kg	Zucker fein
0,200	kg	Vanilleextrakt (1:1)
1,800	kg	Salz
17,000	kg	Weizenmehl Type 550
1,000	kg	Voller
2,900	l	Hefe flüssig (1:3)

Anmerkungen: Weitere, für vollständige Darstellung der Rezeptur erforderliche Angaben:
Knetzeit langsam: 8 Min.; schnell: 4 Min.
TT: 27 Grad C, TR: 20 Minuten

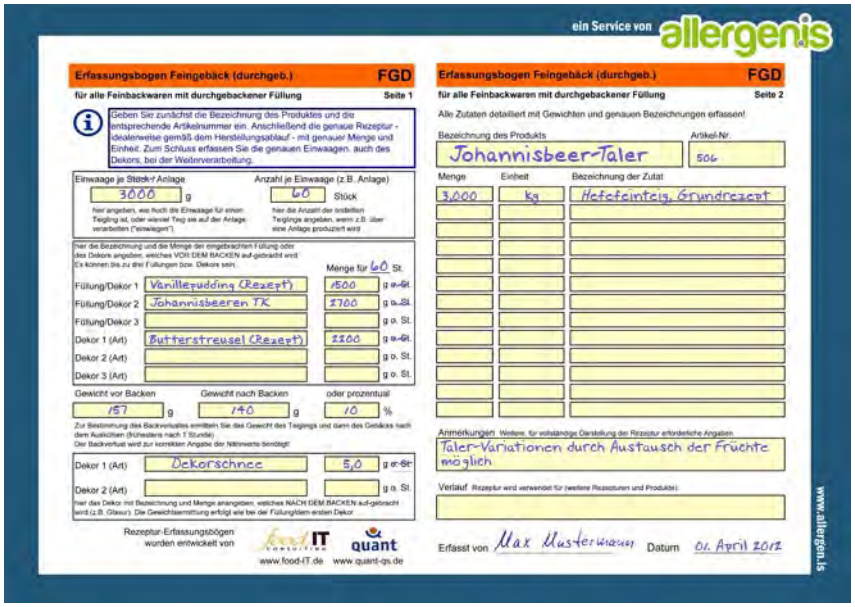
Verlauf: Rezeptur wird verwendet für (weitere Rezepturen und Produkte):
Streuseltaler, Nusszopf

Erfasst von: Max Musterfrau — Datum: 01. März 2012

www.allergenis

Für die „Johannisbeer-Taler“ (Bezeichnung des Produktes) mit der Artikel-Nr. 506 (Artikel-Nr.) wird ein Hefefeinteig (Menge, Einheit, Bezeichnung der Zutat) verwendet. Dieser Hefeteig wird auch für andere Produkte verwendet, weshalb hier nicht die genaue Rezeptur erfasst wurde. Die Hefefeinteig-Rezeptur wurde bereits separat erfasst. Für die Herstellung der Taler werden Brüche/Pressen von 3,000 kg (Einwaage je Anlage) abgewogen, welche jeweils 60 Teiglinge (Anzahl je Einwaage) ergeben.
Auf die Teiglinge werden anschließend Vanillepudding (Füllung/Dekor 1) und TK-Johannisbeeren (Füllung/Dekor 2) gegeben. Für 60 Stück insgesamt je 1,500kg bzw. 2,700kg (Menge für 60 St). Als Dekor erhalten die Taler noch insgesamt 2,200kg (Menge für 60 St.) Butterstreusel (Dekor 1).
Der Johannisbeer-Taler-Teigling wiegt somit 157g (Gewicht vor Backen). Aufgrund des Backverlustes von 10% (oder prozentual) wiegt das Gebäck 140g (Gewicht nach Backen).
Vor dem Verkauf erhält der Taler noch ein Dekor mit ca. 5g Dekorzucker (Dekor 1).

Erfassungsbogen „FGD“ (Feingebäck durchgebacken) Beispiel 3



ein Service von allergenis

Erfassungsbogen Feingebäck (durchgeb.) FGD
für alle Feinbackwaren mit durchgebackener Füllung — 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/1 Anlage: 3000 g — Anzahl je Einwaage (z.B. Anlage): 60 Stück

Hier angeben, was Ihnen die Einwaage für einen Teiglling ist, oder wieviel Teig sie auf der Anlage verarbeiten ("einwiegen").
Hier die Anzahl der erstellten Teiglinge angeben, wenn z.B. über eine Anlage produziert wird.

Hier die Bezeichnung und die Menge der eingebachten Füllung oder des Dekors angeben, welches VOR DEM BACKEN auf-gebracht wird. Es können bis zu drei Füllungen bzw. Dekore sein.

		Menge für 60 St.	
Füllung/Dekor 1	Vanillepudding (Rezept)	1500	g o.-St.
Füllung/Dekor 2	Johannisbeeren TK	1700	g o.-St.
Füllung/Dekor 3			g o. St.
Dekor 1 (Art)	Butterstreusel (Rezept)	1100	g o.-St.
Dekor 2 (Art)			g o. St.
Dekor 3 (Art)			g o. St.

Gewicht vor Backen	Gewicht nach Backen	oder prozentual
157 g	140 g	10 %

Zur Bestimmung des Backverlustes ermitteln Sie das Gewicht des Teiglings und dann des Gebäcks nach dem Auskühlen (Kühlsteiere nach 1 Stunde).
Der Backverlust wird zur korrekten Angabe der Nährwerte benötigt!

Dekor 1 (Art)	Dekorschnee	5,0	g o.-St.
Dekor 2 (Art)			g o. St.

Hier das Dekor mit Bezeichnung und Menge angegeben, welches NACH DEM BACKEN auf-gebracht wird (z.B. Glasur). Die Gewichtsermittlung erfolgt wie bei der Füllung/dem ersten Dekor

Rezeptur-Erfassungsbögen wurden entwickelt von food IT www.food-IT.de quant www.quant-qs.de

Erfassungsbogen Feingebäck (durchgeb.) FGD
für alle Feinbackwaren mit durchgebackener Füllung — Seite 2

Alle Zutaten detailliert mit Gewichten und genauen Bezeichnungen erfassen!

Bezeichnung des Produkts: Johannisbeer-Taler — Artikel-Nr.: 506

Menge	Einheit	Bezeichnung der Zutat
3,000	kg	Hefefeinteig, Grundrezept

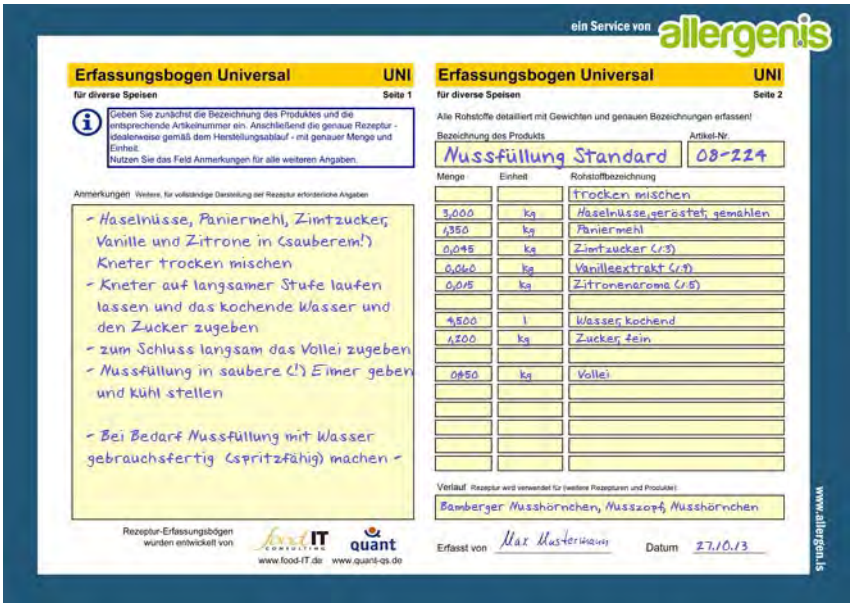
Anmerkungen: Taler-Variationen durch Austausch der Früchte möglich

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

Erfasst von: Max Mustermann — Datum: 01. April 2012

www.allergen.is

Erfassungsbogen „UNI“ (Universal)



ein Service von allergenis

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

- Haselnüsse, Paniermehl, Zimtzucker, Vanille und Zitrone in (sauberem!) Kneter trocken mischen
- Kneter auf langsamer Stufe laufen lassen und das kochende Wasser und den Zucker zugeben
- zum Schluss langsam das Vollei zugeben
- Nussfüllung in saubere (!) Eimer geben und kühl stellen

- Bei Bedarf Nussfüllung mit Wasser gebrauchsfertig (spritzfähig) machen -

Rezeptur-Erfassungsbögen wurden entwickelt von food IT 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: Nussfüllung Standard — Artikel-Nr.: 08-224

Menge	Einheit	Rohstoffbezeichnung
		trocken mischen
3,000	kg	Haselnüsse, geröstet, gemahlen
1,350	kg	Paniermehl
0,045	kg	Zimtzucker (1:3)
0,060	kg	Vanilleextrakt (1:1)
0,015	kg	Zitronenaroma (1:5)
4,500	l	Wasser, kochend
1,300	kg	Zucker, fein
0,850	kg	Vollei

Verlauf: Rezeptur wird verwendet für (weitere Rezepturen und Produkte):
Bamberger Nusshörnchen, Nusszopf, Nusshörnchen

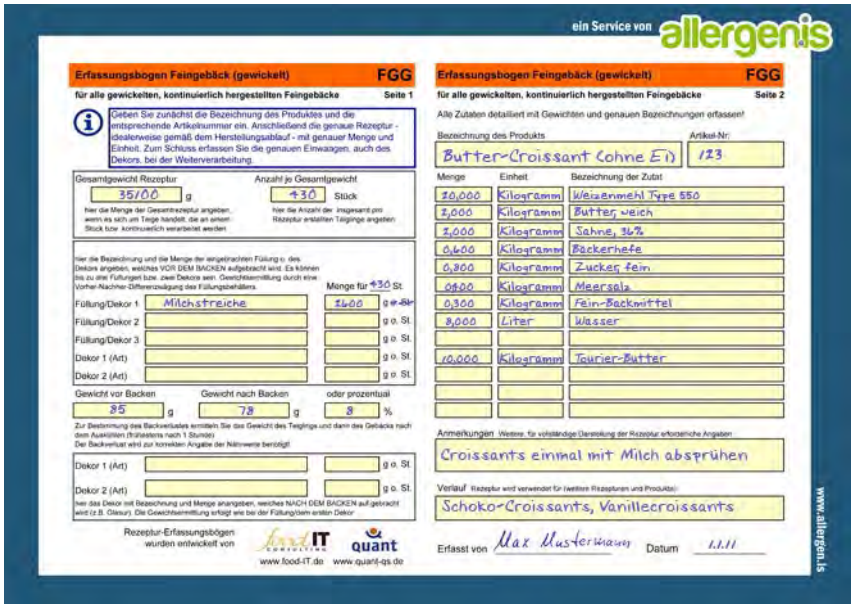
Erfasst von: Max Mustermann — Datum: 27.10.13

www.allergen.is

Auch für den „Nusszopf“ (Bezeichnung des Produktes) mit der Artikel-Nr. 511 (Artikel-Nr.) wird der Hefefeinteig des Grundrezeptes verwendet, weshalb nur dieser als sog. Halbfabrikat in der Rezeptur (Menge, Einheit, Bezeichnung der Zutat) aufgeführt ist.
Für einen (Anzahl je Einwaage) Nusszopf werden 3000g Teig (Einwaage je Stück) abgewogen. Auf dem ausgerollten Teig werden 2000g (Menge für 1 St.) Nussfüllung (Füllung/Dekor 1) verteilt. Der Zopf wird geflochten und mit insgesamt 100g (Menge für 1 St.) Eistreiche (Dekor 1) abgestrichen. Der Zopf wiegt somit 5100g (Gewicht vor Backen) und erreicht ein Gebäckgewicht von 4630g (Gewicht nach Backen), was einem Backverlust von 10% (oder prozentual) entspricht.
Vor dem Verkauf wird der Zopf noch mit ca. 100g Aprikotur (Dekor 1) abgeglänzt und mit ca. 150g Fondant-Glasur (Dekor 2) abgestrichen.

Für die Standard-Nussfüllung (Bezeichnung des Produktes, Artikel-Nr.) werden neben Haselnüssen, Paniermehl und Zimtzucker auch Vanilleextrakt und Zitronenaroma verwendet (Menge, Einheit, Rohstoffbezeichnung). Die genaue Herstellungsweise wird erfasst, ebenso der Hinweis, dass durch Wasserzugabe die Füllung spritzfähig gemacht werden kann (Anmerkungen).
Die Nussfüllung wird in Bambergern, Nusszöpfen und Nusshörnchen verwendet (VerlaufErläuterung).

Erfassungsbogen „FGG“ (Feingebäck gewickelt)



ein Service von allergenis

Erfassungsbogen Feingebäck (gewickelt) FGG
für alle gewickelten, kontinuierlich hergestellten Feingebäcke — 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.

Gesamtgewicht Rezeptur: 35100 g — Anzahl je Gesamtgewicht: 430 Stück

Hier die Menge der Gesamtrezeptur angeben, wenn es sich um Teige handelt, die an einem Stück bzw. kontinuierlich verarbeitet werden — Hier die Anzahl der insgesamt pro Rezeptur erstellten Teiglinge angeben

Hier die Bezeichnung und die Menge der eingebrachten Füllung o. des Dekors angeben, welches VOR DEM BACKEN aufgebracht wird. Es können bis zu drei Füllungen bzw. zwei Dekore sein. Gewichtsermittlung durch eine Vorher-Nachher-Differenzwägung des Füllungsbehälters.

Menge für 430 St.

Füllung/Dekor 1	Milchstreiche	2600 g o. St.
Füllung/Dekor 2		g o. St.
Füllung/Dekor 3		g o. St.
Dekor 1 (Art)		g o. St.
Dekor 2 (Art)		g o. St.

Gewicht vor Backen: 85 g — Gewicht nach Backen: 78 g — oder prozentual: 8 %

Zur Bestimmung des Backverlustes ermitteln Sie das Gewicht des Teiglings und dann des Gebäcks nach dem Auskühlen (frühestens nach 1 Stunde). Der Backverlust wird zur korrekten Angabe der Nährwerte benötigt!

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

hier das Dekor mit Bezeichnung und Menge anangeben, welches NACH DEM BACKEN aufgebracht wird (z.B. Glasur). Die Gewichtsermittlung erfolgt wie bei der Füllung/dem ersten Dekor

Rezeptur-Erfassungsbögen wurden entwickelt von food-IT CONSULTING (www.food-IT.de) quant (www.quant-qs.de)

Erfassungsbogen Feingebäck (gewickelt) FGG
für alle gewickelten, kontinuierlich hergestellten Feingebäcke — Seite 2

Alle Zutaten detailliert mit Gewichten und genauen Bezeichnungen erfassen!

Bezeichnung des Produkts: Butter-Croissant (ohne Ei) — Artikel-Nr.: 123

Menge	Einheit	Bezeichnung der Zutat
10,000	Kilogramm	Weizenmehl Type 550
1,000	Kilogramm	Butter, weich
1,000	Kilogramm	Sahne, 36%
0,600	Kilogramm	Bäckerhefe
0,300	Kilogramm	Zucker, fein
0,200	Kilogramm	Meersalz
0,300	Kilogramm	Fein-Backmittel
3,000	Liter	Wasser
10,000	Kilogramm	Tourier-Butter

Anmerkungen (Weitere, für vollständige Darstellung der Rezeptur erforderliche Angaben): Croissants einmal mit Milch absprühen

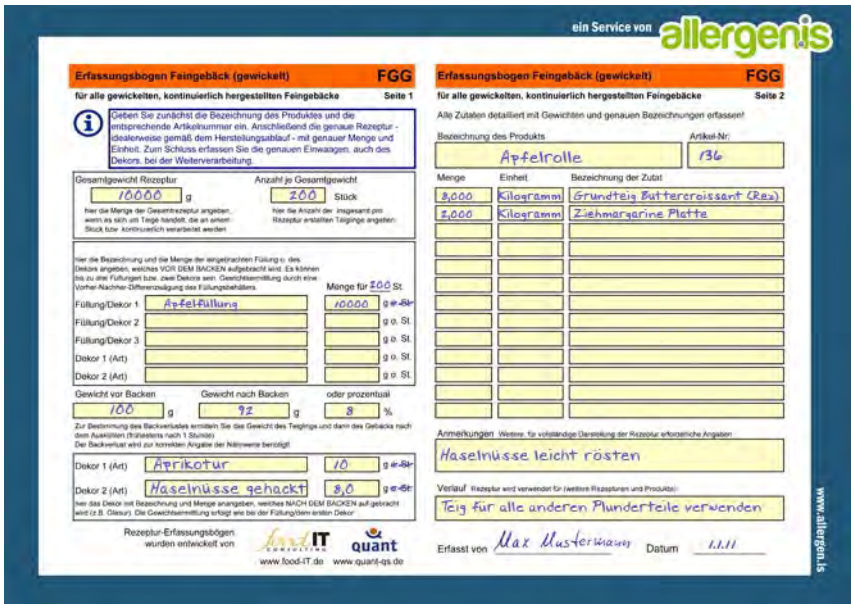
Verlauf (Rezeptur wird verwendet für (weitere Rezepturen und Produkte)): Schoko-Croissants, Vanillecroissants

Erfasst von: Max Mustermann — Datum: 1.1.11

www.allergen.is

Der Teig für Artikel 123, „Butter-Croissant ohne Ei“ (Bezeichnung des Produktes, Artikel-Nr.) wird nach der angegebenen Rezeptur (Menge, Einheit, Bezeichnung der Zutat) erstellt und ergibt 35,100kg (Gesamtgewicht Rezeptur). Damit können auf der kontinuierlichen Wickelanlage 430 (Anzahl je Gesamtgewicht) Butter-Croissants hergestellt werden. Da die Croissants ohne Ei sind, werden sie nach dem Wickeln mit Milchstreiche (Füllung/Dekor 1) abgesprüht (Anmerkungen). Hierfür werden 2,600l Milch (Menge für 430 St.) benötigt.
Das Gewicht eines Croissant-Teiglings beträgt 85g (Gewicht vor Backen), das Gebäckgewicht 78g (Gewicht nach Backen). Somit ergibt sich ein Backverlust von 8% (oder prozentual).
Der Butter-Croissant-Teig wird auch zur Herstellung von Schoko- und Vanillecroissants verwendet (Verlauf).

Erfassungsbogen „FGG“ (Feingebäck gewickelt) Beispiel 2



ein Service von allergenis

Erfassungsbogen Feingebäck (gewickelt) FGG
für alle gewickelten, kontinuierlich hergestellten Feingebäcke — 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.

Gesamtgewicht Rezeptur: 10000 g — Anzahl je Gesamtgewicht: 200 Stück

Hier die Menge der Gesamtrezeptur angeben, wenn es sich um Teige handelt, die an einem Stück bzw. kontinuierlich verarbeitet werden — Hier die Anzahl der insgesamt pro Rezeptur erstellten Teiglinge angeben

Hier die Bezeichnung und die Menge der eingebrachten Füllung o. des Dekors angeben, welches VOR DEM BACKEN aufgebracht wird. Es können bis zu drei Füllungen bzw. zwei Dekore sein. Gewichtsermittlung durch eine Vorher-Nachher-Differenzwägung des Füllungsbehälters.

Menge für 200 St.

Füllung/Dekor 1	Apfelfüllung	10000 g o. St.
Füllung/Dekor 2		g o. St.
Füllung/Dekor 3		g o. St.
Dekor 1 (Art)		g o. St.
Dekor 2 (Art)		g o. St.

Gewicht vor Backen: 100 g — Gewicht nach Backen: 92 g — oder prozentual: 8 %

Zur Bestimmung des Backverlustes ermitteln Sie das Gewicht des Teiglings und dann des Gebäcks nach dem Auskühlen (frühestens nach 1 Stunde). Der Backverlust wird zur korrekten Angabe der Nährwerte benötigt!

Dekor 1 (Art)	Aprikotur	10 g o. St.
Dekor 2 (Art)	Haselnüsse gehackt	8,0 g o. St.

hier das Dekor mit Bezeichnung und Menge anangeben, welches NACH DEM BACKEN aufgebracht wird (z.B. Glasur). Die Gewichtsermittlung erfolgt wie bei der Füllung/dem ersten Dekor

Rezeptur-Erfassungsbögen wurden entwickelt von food-IT CONSULTING (www.food-IT.de) quant (www.quant-qs.de)

Erfassungsbogen Feingebäck (gewickelt) FGG
für alle gewickelten, kontinuierlich hergestellten Feingebäcke — Seite 2

Alle Zutaten detailliert mit Gewichten und genauen Bezeichnungen erfassen!

Bezeichnung des Produkts: Apfelrolle — Artikel-Nr.: 136

Menge	Einheit	Bezeichnung der Zutat
8,000	Kilogramm	Grundteig Buttercroissant (Rez)
2,000	Kilogramm	Ziehmargarine Platte

Anmerkungen (Weitere, für vollständige Darstellung der Rezeptur erforderliche Angaben): Haselnüsse leicht rösten

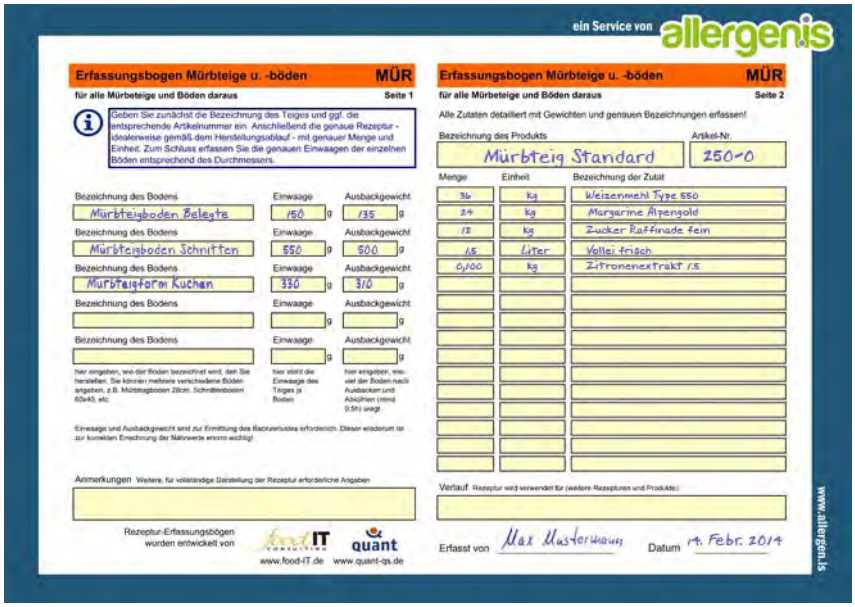
Verlauf (Rezeptur wird verwendet für (weitere Rezepturen und Produkte)): Teig für alle anderen Plunderteile verwenden

Erfasst von: Max Mustermann — Datum: 1.1.11

www.allergen.is

Für die *Apfelrolle* (Bezeichnung des Produktes) mit der Artikel-Nr. *136* (Artikel-Nr.) wird der Buttercroissant-Teig als Grundteig verwendet. Statt Butter wird jedoch eine Ziehmargarine eingezogen (Menge, Einheit, Bezeichnung der Zutat). Daraus ergibt sich eine Gesamtmenge von 10,000 kg (Gesamtgewicht Rezeptur), was eine Menge von 200 Apfelrollen (Anzahl je Gesamtgewicht) ergibt. Dieser Teig wird auch für alle anderen Plunderteile verwendet (Verlauf).
Auf die Teiglinge werden je 50g Apfelfüllung (Füllung/Dekor 1) gegeben, was eine Gesamtmenge an Apfelfüllung von 10,000 kg (Menge für 200 St.) für 200 Apfelrollen(Menge für… St.) ergibt.
Das Gesamtgewicht der Apfelrolle beträgt somit 100g vor (Gewicht vor Backen) und aufgrund des Backverlustes von 8% (oder prozentual) 92g nach dem Backen (Gewicht nach Backen). Das Gebäck wird zum Schluss noch aprikotiert (Dekor 1) und mit gehackten, gerösteten (Anmerkung) Haselnüssen bestreut (Dekor 2).

Erfassungsbogen „MÜR“ (Mürbteige und -böden)



ein Service von allergenis

Erfassungsbogen Mürbteige u. -böden **MÜR**
für alle Mürbteige und Böden daraus — Seite 1

Geben Sie zunächst die Bezeichnung des Teiges und ggf. die entsprechende Artikelnummer ein. Anschließend die genaue Rezeptur - idealerweise gemäß dem Herstellungsablauf - mit genauer Menge und Einheit. Zum Schluss erfassen Sie die genauen Einwaagen der einzelnen Böden entsprechend des Durchmessers.

Bezeichnung des Bodens	Einwaage	Ausbackgewicht
Mürbteigboden Belegte	150 g	135 g
Mürbteigboden Schnitten	550 g	500 g
Mürbteigform Kuchen	330 g	310 g
	g	g
	g	g

hier eingeben, wie der Boden bezeichnet wird, den Sie herstellen. Sie können mehrere verschiedene Böden angeben, z.B. Mürbteigboden 28cm, Schnittenboden 60x40, etc.

hier steht die Einwaage des Teiges je Boden

hier eingeben, wieviel der Boden nach Ausbacken und Abkühlen (mind. 9,5h) wiegt.

Einwaage und Ausbackgewicht sind zur Ermittlung des Backverlustes erforderlich. Dieser wiederum ist zur korrekten Errechnung der Nährwerte enorm wichtig!

Anmerkungen Weitere, für vollständige Darstellung der Rezeptur erforderliche Angaben

Rezeptur-Erfassungsbögen wurden entwickelt von food IT www.food-IT.de quant www.quant-qs.de

Erfassungsbogen Mürbteige u. -böden **MÜR**
für alle Mürbteige und Böden daraus — Seite 2

Alle Zutaten detailliert mit Gewichten und genauen Bezeichnungen erfassen!

Bezeichnung des Produkts: Mürbteig Standard — Artikel-Nr.: 250-0

Menge	Einheit	Bezeichnung der Zutat
36	kg	Weizenmehl Type 550
24	kg	Margarine Alpengold
12	kg	Zucker Raffinade fein
1,5	Liter	Vollei frisch
0,100	kg	Zitronenextrakt 1:5

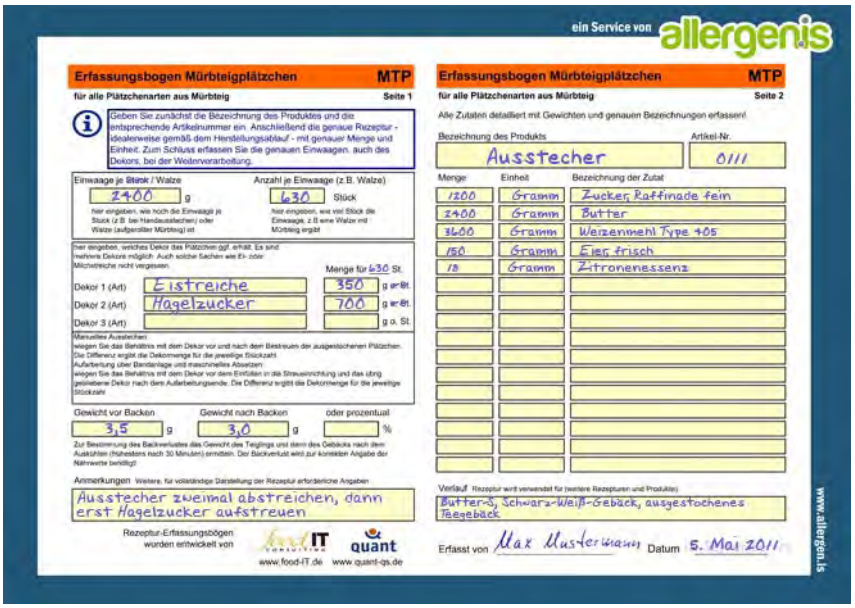
Verlauf Rezeptur wird verwendet für (weitere Rezepturen und Produkte):

Erfasst von Max Musterfrau Datum 14. Febr. 2014

www.allergenis

Bei dem Standard-Mürbteig (Bezeichnung des Produktes, Artikel-Nr.) handelt es sich um eine 1-2-3-Rezeptur (Menge, Einheit, Bezeichnung der Zutat). Der Mürbteig wird entsprechend für verschiedene Kuchen und Schnitten verwendet (Bezeichnung des Bodens, Einwaage, Ausbackgewicht).
Aufgrund der Einfachheit der Rezeptur wurden keine weiteren Angaben gemacht.

Erfassungsbogen „MTP“ (Mürbteigplätzchen)



ein Service von allergenis

Erfassungsbogen Mürbteigplätzchen **MTP**
für alle Plätzchenarten aus Mürbteig — 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 / Walze: 2400 g — Anzahl je Einwaage (z.B. Walze): 630 Stück

hier eingeben, wie hoch die Einwaage je Stück (z.B. bei Handausstechen) oder Walze (aufgerollter Mürbteig) ist

hier eingeben, wie viel Stück die Einwaage, z.B. eine Walze mit Mürbteig ergibt

hier eingeben, welches Dekor das Plätzchen ggf. erhält. Es sind mehrere Dekore möglich. Auch solche Sachen wie Ei- oder Milchstreiche nicht vergessen.

		Menge für 630 St.
Dekor 1 (Art)	Eistreiche	350 g ganz St.
Dekor 2 (Art)	Hagelzucker	700 g ganz St.
Dekor 3 (Art)		g o. St.

Manuelles Ausstechen: wiegen Sie das Behältnis mit dem Dekor vor und nach dem Bestreuen der ausgestochenen Plätzchen. Die Differenz ergibt die Dekormenge für die jeweilige Stückzahl.
Aufarbeitung über Bandanlage und maschinelles Absetzen: wiegen Sie das Behältnis mit dem Dekor vor dem Einfüllen in die Streueinrichtung und das übrig gebliebene Dekor nach dem Aufbereitungsende. Die Differenz ergibt die Dekormenge für die jeweilige Stückzahl.

Gewicht vor Backen: 3,5 g — Gewicht nach Backen: 3,0 g — oder prozentual: %

Zur Bestimmung des Backverlustes das Gewicht des Teiglings und dann des Gebäcks nach dem Auskühlen (Richeiters nach 30 Minuten) ermitteln. Der Backverlust wird zur korrekten Angabe der Nährwerte benötigt!

Anmerkungen Weitere, für vollständige Darstellung der Rezeptur erforderliche Angaben

Ausstecher zweimal abstreichen, dann erst Hagelzucker aufstreuen

Rezeptur-Erfassungsbögen wurden entwickelt von food IT www.food-IT.de quant www.quant-qs.de

Erfassungsbogen Mürbteigplätzchen **MTP**
für alle Plätzchenarten aus Mürbteig — Seite 2

Alle Zutaten detailliert mit Gewichten und genauen Bezeichnungen erfassen!

Bezeichnung des Produkts: Ausstecher — Artikel-Nr.: 0111

Menge	Einheit	Bezeichnung der Zutat
1200	Gramm	Zucker, Raffinade fein
2400	Gramm	Butter
3600	Gramm	Weizenmehl Type 405
150	Gramm	Eier, frisch
18	Gramm	Zitronenessenz

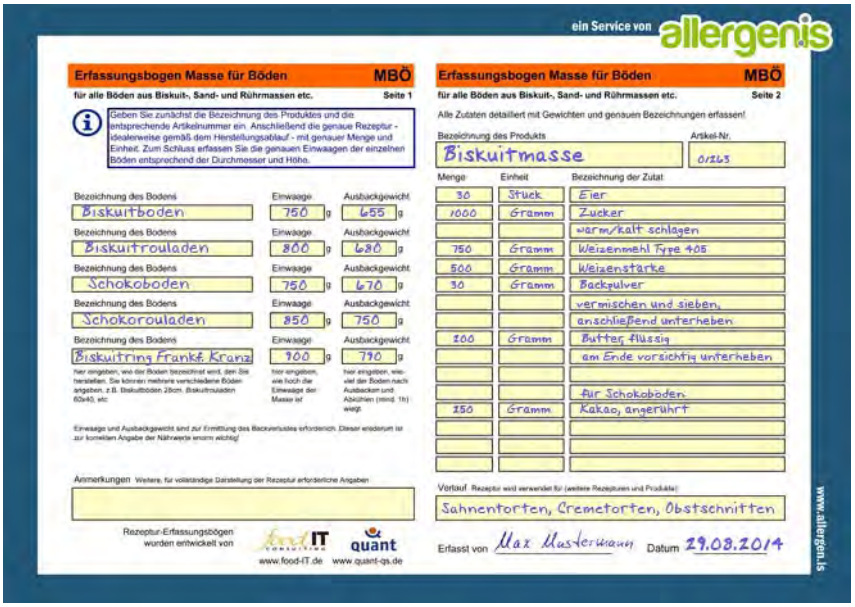
Verlauf Rezeptur wird verwendet für (weitere Rezepturen und Produkte):
Butter-S, Schwarz-Weiß-Gebäck, ausgestochenes Teegebäck

Erfasst von Max Musterfrau Datum 5. Mai 2011

www.allergenis

Für die Mürbteig-Ausstecher (Bezeichnung des Produktes, Artikel-Nr.) wird ein verfeinerter 1-2-3-Mürbteig (Menge, Einheit, Bezeichnung der Zutat) verwendet. Die Ausstecher werden mittels Matten ausgestochen. Für diese Matten wird der Teig zu 2400g schweren Stücken abgewogen (Einwaage je Walze), ausgerollt und auf Walzen gewickelt. Der Teig auf einer Walze ergibt ca. 630 Ausstecher (Anzahl je Einwaage). Die Ausstecher werden anschließend zweimal (Anmerkungen) mit insgesamt 350g (Menge für 630 St.) Eisstreiche (Dekor 1) abgestrichen und mit insg. 700g (Menge für 630 St.) Hagelzucker (Dekor 2) bestreut (Anmerkungen).
Ein Ausstecher wiegt so ca. 3,5g (Gewicht vor Backen), das fertige Gebäck noch ca. 3g (Gewicht nach Backen).
Der Ausstecher-Mürbteig wird auch für Butter-S, Schwarz-Weiß- und ausgestochenes Teegebäck verwendet (Verlauf).

Erfassungsbogen „MBÖ“ (Massen für Böden)



ein Service von allergenis

Erfassungsbogen Masse für Böden MBÖ
für alle Böden aus Biskuit-, Sand- und Rührmassen 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 der einzelnen Böden entsprechend der Durchmesser und Höhe.

Bezeichnung des Bodens	Einwaage	Ausbackgewicht
Biskuitboden	750 g	655 g
Biskuitrouladen	800 g	680 g
Schokoboden	750 g	670 g
Schokorouladen	850 g	750 g
Biskuitring Frankf. Kranz	900 g	790 g

hier eingeben, wie der Boden bezeichnet wird, den Sie herstellen. Sie können mehrere verschiedene Böden angeben, z.B. Biskuitboden 28cm, Biskuitrouladen 60x40, etc.

hier eingeben, wie hoch die Einwaage der Masse ist

hier eingeben, wieviel der Boden nach Ausbacken und Abkühlen (mind. 1h) wiegt

Einwaage und Ausbackgewicht sind zur Ermittlung des Backverlustes erforderlich. Dieser erscheint ist zur korrekten Angabe der Nährwerte enorm wichtig!

Anmerkungen Weitere, für vollständige Darstellung der Rezeptur erforderliche Angaben

Rezeptur-Erfassungsbögen wurden entwickelt von food IT www.food-IT.de quant www.quant-qs.de

Erfassungsbogen Masse für Böden MBÖ
für alle Böden aus Biskuit-, Sand- und Rührmassen etc. Seite 2

Alle Zutaten detailliert mit Gewichten und genauen Bezeichnungen erfassen!

Bezeichnung des Produkts: Biskuitmasse — Artikel-Nr.: 01263

Menge	Einheit	Bezeichnung der Zutat
30	Stück	Eier
1000	Gramm	Zucker
		warm/kalt schlagen
750	Gramm	Weizenmehl Type 405
500	Gramm	Weizenstärke
30	Gramm	Backpulver
		vermischen und sieben,
		anschließend unterheben
200	Gramm	Butter flüssig
		am Ende vorsichtig unterheben
		für Schokoböden
150	Gramm	Kakao, angerührt

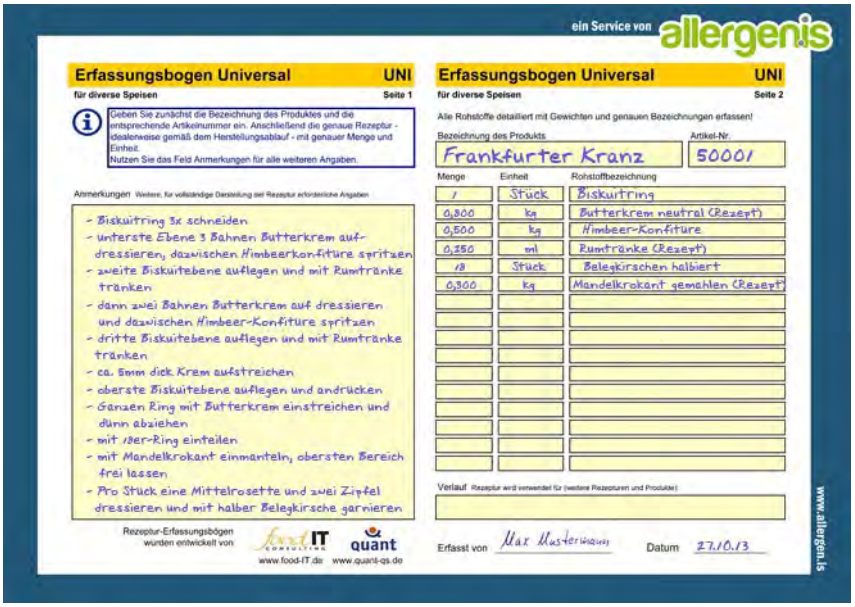
Verlauf Rezeptur wird verwendet für (weitere Rezepturen und Produkte): Sahnentorten, Cremetorten, Obstschnitten

Erfasst von Max Musterfrau Datum 29.08.2014

www.allergen.is

Die „Biskuitmasse“ (Bezeichnung der Zutat) (Artikel-Nr. 01263)(Artikel-Nr.) wird mit Eiern, Zucker, Weizenmehl und –stärke, Backpulver und flüssiger Butter im Warm/Kalt-Verfahren hergestellt (Menge, Einheit, Bezeichnung der Zutat). Für Schokoböden wird noch angerührter Kakao untergehoben (Menge, Einheit, Bezeichnung der Zutat). Die Masse wird zu verschiedenen Böden und Rouladen mit entsprechend unterschiedlichen Gewichten weiterverarbeitet (Bezeichnung des Bodens, Einwaage, Ausbackgewicht).
Die fertigen Böden und Rouladen werden für verschiedene Torten und Schnitten verwendet (Verlauf).

Erfassungsbogen „UNI“ (Universal) Beispiel 2



ein Service von allergenis

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

- Biskuitring 3x schneiden
- unterste Ebene 3 Bahnen Butterkrem aufdressieren, dazwischen Himbeerkonfiture spritzen
- zweite Biskuitebene auflegen und mit Rumtränke tränken
- dann zwei Bahnen Butterkrem auf dressieren und dazwischen Himbeer-Konfiture spritzen
- dritte Biskuitebene auflegen und mit Rumtränke tränken
- ca. 5mm dick Krem aufstreichen
- oberste Biskuitebene auflegen und andrücken
- Ganzen Ring mit Butterkrem einstreichen und dünn abziehen
- mit 12er-Ring einteilen
- mit Mandelkrokant einmanteln, obersten Bereich frei lassen
- Pro Stück eine Mittelrosette und zwei Zipfel dressieren und mit halber Belegkirsche garnieren

Rezeptur-Erfassungsbögen wurden entwickelt von food IT 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: Frankfurter Kranz — Artikel-Nr.: 50001

Menge	Einheit	Rohstoffbezeichnung
1	Stück	Biskuitring
0,300	kg	Butterkrem neutral (Rezept)
0,500	kg	Himbeer-Konfiture
0,150	ml	Rumtränke (Rezept)
18	Stück	Belegkirschen halbiert
0,300	kg	Mandelkrokant gemahlen (Rezept)

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

Erfasst von Max Musterfrau Datum 27.10.13

www.allergen.is

Der Biskuitboden „Frankfurter Kranz“ (Bezeichnung des Produktes) aus dem Erfassungsbogen MBÖ wird zu einer solchen Kremtorte mit der Artikel-Nr. *50001* (Artikel-Nr.) verarbeitet. Es werden dabei auch selbst hergestellter Butterkrem, Rumtränke und Mandelkrokant verarbeitet (Menge, Einheit, Bezeichnung der Zutat). Für diese Zutaten werden entsprechend eigene Erfassungsbögen erstellt.
Da der Biskuitboden für Frankfurter Kranz ausschließlich für diesen verwendet wird, erfolgt kein Eintrag in Verlauf. Die benötigten Zutaten werden erfasst und die Herstellung entsprechend detailliert beschrieben (Anmerkungen).

Erfassungsbogen „SFK“ (Salate / Feinkost)

ein Service von allergenis

Erfassungsbogen Salate / Feinkost SFK
für alle Salate und weitere Feinkostprodukte 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 pro Gebinde.

Bezeichnung des Salates/Feinkostproduktes	Einwaage
Feinkostsalat -Asia- 250g	255 g
Feinkostsalat -Asia- 500g	505 g
Feinkostsalat -Asia- Gastro	2010 g
	g
	g

hier die interne Bezeichnung Ihres Salates/Feinkostproduktes eingeben. Z.B. wenn es sich um den gleichen Salat mit verschiedenen Gewichten handelt

hier eingeben, ebenso Sie in das jeweilige Gebinde einwiegen

Anmerkungen Weitere, für vollständige Darstellung der Rezeptur erforderliche Angaben

mit Currypaste noch endgültig abschmecken!

Rezeptur-Erfassungsbögen wurden entwickelt von food IT www.food-IT.de quant www.quant-qs.de

Erfassungsbogen Salate / Feinkost SFK
für alle Salate und weitere Feinkostprodukte Seite 2

Alle Rohstoffe detailliert mit Gewichten und genauen Bezeichnungen erfassen!

Bezeichnung des Produkts: Feinkostsalat -Asia- Artikel-Nr.: 10315

Menge	Einheit	Rohstoffbezeichnung
6,600	kg	TK-Gemüsemischung asiatisch
1,350	kg	Ananas, gestückelt
0,150	kg	Zwiebelringe, getrocknet
0,600	Liter	Wasser
0,200	Liter	Sojasoße
0,100	kg	Sesamsaat
1,000	kg	Salatdressing Basis (Rezept)
0,500	kg	Curry-Paste

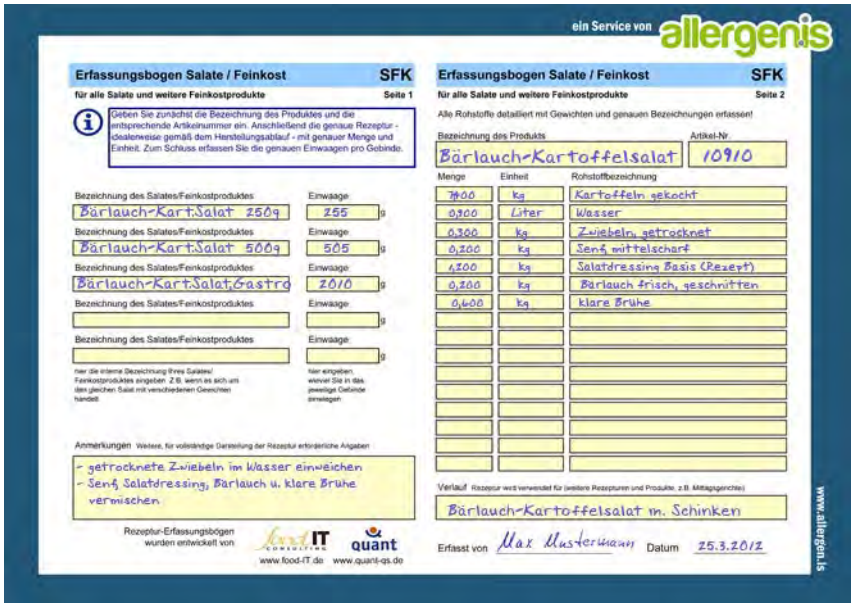
Verlauf Rezeptur wird verwendet für (weitere Rezepturen und Produkte, z.B. Mittagsgerichte)

Erfasst von Max Mustermann Datum 25.3.2012

www.allergenis

Die verschiedenen Zutaten (Menge, Einheit, Rohstoffbezeichnung) für den *Feinkostsalat Asia* (Bezeichnung des Produkts, Artikel-Nr.) werden alle zusammen in einem großen Behälter vermengt und yum Schluss noch mit etwas Curry-Paste endgültig abgeschmeckt (Anmerkungen).
Der Feinkostsalat wird in verschiedenen Größen (Bezeichnung des Salates/Feinkostproduktes) bzw. Gewichtseinheiten (Einwaage) abgefüllt und in den Verkauf gebracht.

Erfassungsbogen „SFK“ (Salate / Feinkost) Beispiel 2



ein Service von allergenis

Erfassungsbogen Salate / Feinkost SFK
für alle Salate und weitere Feinkostprodukte 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 pro Gebinde.

Bezeichnung des Salates/Feinkostproduktes	Einwaage
Bärlauch-Kart.Salat 250g	255 g
Bärlauch-Kart.Salat 500g	505 g
Bärlauch-Kart.Salat,Gastro	2010 g
	g
	g

hier die interne Bezeichnung Ihres Salates/Feinkostproduktes eingeben. Z.B. wenn es sich um den gleichen Salat mit verschiedenen Gewichten handelt

hier eingeben, ebenso Sie in das jeweilige Gebinde einwiegen

Anmerkungen Weitere, für vollständige Darstellung der Rezeptur erforderliche Angaben

- getrocknete Zwiebeln im Wasser einweichen
- Senf, Salatdressing, Bärlauch u. klare Brühe vermischen

Rezeptur-Erfassungsbögen wurden entwickelt von food IT www.food-IT.de quant www.quant-qs.de

Erfassungsbogen Salate / Feinkost SFK
für alle Salate und weitere Feinkostprodukte Seite 2

Alle Rohstoffe detailliert mit Gewichten und genauen Bezeichnungen erfassen!

Bezeichnung des Produkts: Bärlauch-Kartoffelsalat Artikel-Nr.: 10910

Menge	Einheit	Rohstoffbezeichnung
7,400	kg	Kartoffeln gekocht
0,300	Liter	Wasser
0,300	kg	Zwiebeln, getrocknet
0,200	kg	Senf, mittelscharf
1,200	kg	Salatdressing Basis (Rezept)
0,200	kg	Bärlauch frisch, geschnitten
0,600	kg	klare Brühe

Verlauf Rezeptur wird verwendet für (weitere Rezepturen und Produkte, z.B. Mittagsgerichte)

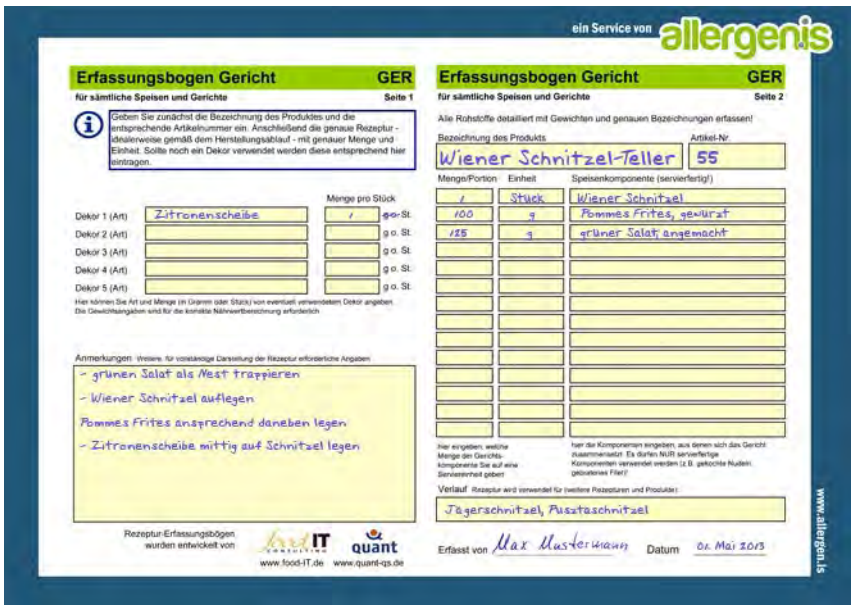
Bärlauch-Kartoffelsalat m. Schinken

Erfasst von Max Mustermann Datum 25.3.2012

www.allergenis

Auch beim *Bärlauch-Kartoffelsalat* (Bezeichnung des Produktes, Artikel-Nr.) werden die Zutaten (Menge, Einheit, Rohstoffbezeichnung) miteinander vermengt. Zuvor wurden aber einzelne Komponenten vorbereitet (Anmerkungen).
Auch dieser Salat kommt in verschiedenen Größen (Bezeichnung des Salates/Feinkostproduktes) und somit Abfüllgewichten (Einwaage) in den Verkauf.
Der Feinkostsalat wird zudem in einer Variante mit Schinkenstücken angeboten (Verlauf).

Erfassungsbogen „GER“ (Speisen und Gerichte)



ein Service von allergenis

Erfassungsbogen Gericht GER
für sämtliche Speisen und Gerichte — 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. Sollte noch ein Dekor verwendet werden diese entsprechend hier eintragen.

		Menge pro Stück	
Dekor 1 (Art)	Zitronenscheibe	1	g o. St.
Dekor 2 (Art)			g o. St.
Dekor 3 (Art)			g o. St.
Dekor 4 (Art)			g o. St.
Dekor 5 (Art)			g o. St.

Hier können Sie Art und Menge (in Gramm oder Stück) von eventuell verwendetem Dekor angeben. Die Gewichtsangaben sind für die korrekte Nährwertberechnung erforderlich.

Anmerkungen: Weitere, für vorstehende Darstellung der Rezeptur erforderliche Angaben

- grünen Salat als Nest trappieren
- Wiener Schnitzel auflegen
Pommes Frites ansprechend daneben legen
- Zitronenscheibe mittig auf Schnitzel legen

Rezeptur-Erfassungsbögen wurden entwickelt von food IT consulting — quant
www.food-IT.de www.quant-qs.de

Erfassungsbogen Gericht GER
für sämtliche Speisen und Gerichte — Seite 2

Alle Rohstoffe detailliert mit Gewichten und genauen Bezeichnungen erfassen!

Bezeichnung des Produkts: Wiener Schnitzel-Teller — Artikel-Nr.: 55

Menge/Portion	Einheit	Speisenkomponente (servierfertig!)
1	Stück	Wiener Schnitzel
100	g	Pommes Frites, gewürzt
125	g	grüner Salat, angemacht

Hier eingeben, welche Menge der Gerichts-komponente Sie auf eine Servieremheit geben!

Hier die Komponenten eingeben, aus denen sich das Gericht zusammensetzt! Es dürfen NUR servierfertige Komponenten verwendet werden (z.B. gekochte Nudeln, gebratenes Filet)!

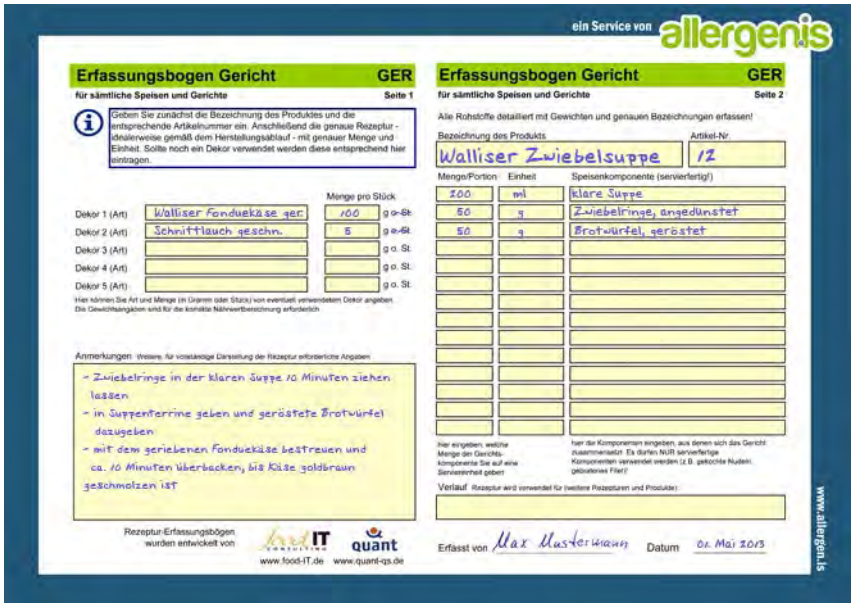
Verlauf: Rezeptur wird verwendet für (weitere Rezepturen und Produkte):
Jägerschnitzel, Pusztaschnitzel

Erfasst von: Max Mustermann — Datum: 01. Mai 2013

www.allergenis

Auf der Speisekarte steht der Teller *Wiener Schnitzel* (Bezeichnung des Produkts) mit der Nummer *55* (Artikel-Nr.). Serviert wird das Gericht mit einem Stück Wiener Schnitzel, ca. 100g Pommes Frites und ca. 125g angemachtem grünem Salat (Menge, Einheit, Speisenkomponente (servierfertig)). Die Herstellung der einzelnen servierfertigen Speisenkomponenten wird nochmals extra genau dokumentiert.
Der Salat wird als Nest zuerst auf dem Teller angerichtet, dann das Schnitzel aufgelegt und die Pommes ansprechend daneben. Als Dekor wird eine Zitronenscheibe (Dekor 1, Menge pro Stück) mittig auf dem Schnitzel trappiert (Anmerkungen).
Der *Wiener Schnitzel-Teller* wird ergänzt um die jeweilige Soße auch als Jägerschnitzel undPusztaschnitzel angeboten (Verlauf).

Erfassungsbogen „GER“ (Speisen und Gerichte) Beispiel 2



ein Service von allergenis

Erfassungsbogen Gericht GER
für sämtliche Speisen und Gerichte — 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. Sollte noch ein Dekor verwendet werden diese entsprechend hier eintragen.

		Menge pro Stück	
Dekor 1 (Art)	Walliser Fondueküse ger.	100	g o. St.
Dekor 2 (Art)	Schnittlauch geschn.	5	g o. St.
Dekor 3 (Art)			g o. St.
Dekor 4 (Art)			g o. St.
Dekor 5 (Art)			g o. St.

Hier können Sie Art und Menge (in Gramm oder Stück) von eventuell verwendetem Dekor angeben. Die Gewichtsangaben sind für die korrekte Nährwertberechnung erforderlich.

Anmerkungen: Weitere, für vorstehende Darstellung der Rezeptur erforderliche Angaben

- Zwiebelringe in der klaren Suppe 10 Minuten ziehen lassen
- in Suppenterrine geben und geröstete Brotwürfel dazugeben
- mit dem geriebenen Fondueküse bestreuen und ca. 10 Minuten überbacken, bis Käse goldbraun geschmolzen ist

Rezeptur-Erfassungsbögen wurden entwickelt von food IT consulting — quant
www.food-IT.de www.quant-qs.de

Erfassungsbogen Gericht GER
für sämtliche Speisen und Gerichte — Seite 2

Alle Rohstoffe detailliert mit Gewichten und genauen Bezeichnungen erfassen!

Bezeichnung des Produkts: Walliser Zwiebelsuppe — Artikel-Nr.: 12

Menge/Portion	Einheit	Speisenkomponente (servierfertig!)
100	ml	klare Suppe
50	g	Zwiebelringe, angedünstet
50	g	Brotwürfel, geröstet

Hier eingeben, welche Menge der Gerichts-komponente Sie auf eine Servieremheit geben!

Hier die Komponenten eingeben, aus denen sich das Gericht zusammensetzt! Es dürfen NUR servierfertige Komponenten verwendet werden (z.B. gekochte Nudeln, gebratenes Filet)!

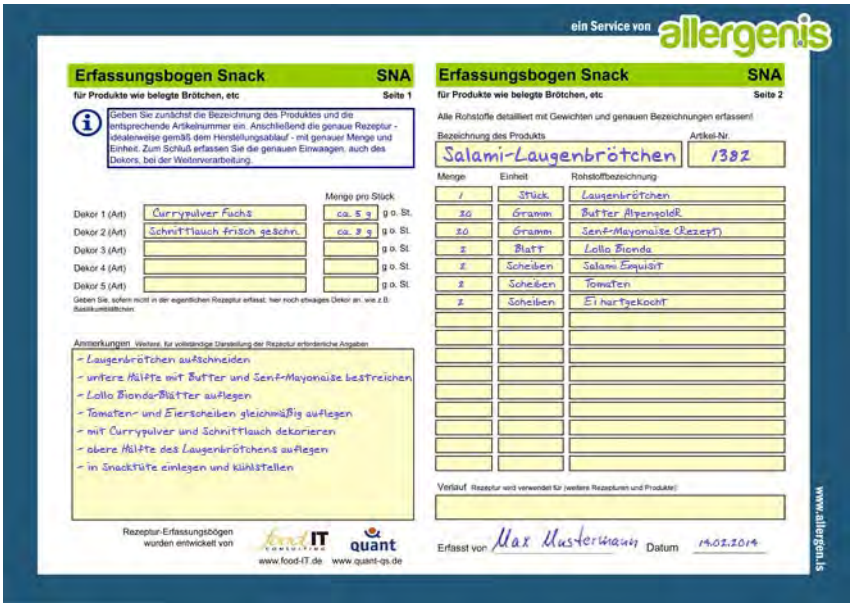
Verlauf: Rezeptur wird verwendet für (weitere Rezepturen und Produkte):

Erfasst von: Max Mustermann — Datum: 01. Mai 2013

www.allergenis

Für die *Walliser Zwiebelsuppe* (Bezeichnung des Produktes) mit der Bestellnummer *12* (Artikel-Nr.) werden gedünstete Zwiebelringe in klarer Brühe (Menge, Einheit, Speisenkomponente (servierfertig)) kurz ziehen gelassen (Anmerkungen). Anschließend in eine Suppentasse gegeben und angeröstete Brotwürfel darüber (Menge, Einheit, Speisenkomponente (servierfertig)) gegeben.
Als Dekor wird die Suppe mit Fondueküse (Dekor 1, Menge pro St.) bestreut und überbacken, bis der Käse goldbraun geschmolzen ist (Anmerkungen). Zum Schluss wird noch etwas geschnittener Schnittlauch (Dekor 2, Menge pro St.) darüber gestreut.

Erfassungsbogen „SNA“ (Snack)



ein Service von allergenis

Erfassungsbogen Snack **SNA**
für Produkte wie belegte Brötchen, 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, auch des Dekors, bei der Weiterverarbeitung.

		Menge pro Stück	
Dekor 1 (Art)	Currypulver Fuchs	ca. 5 g	g o. St.
Dekor 2 (Art)	Schnittlauch frisch geschn.	ca. 3 g	g o. St.
Dekor 3 (Art)			g o. St.
Dekor 4 (Art)			g o. St.
Dekor 5 (Art)			g o. St.

Geben Sie, sofern nicht in der eigentlichen Rezeptur erfasst, hier noch etwaiges Dekor an, wie z.B. Rustikumbröttchen:

Anmerkungen Weitere, für vollständige Darstellung der Rezeptur erforderliche Angaben

- Laugenbrötchen aufschneiden
- untere Hälfte mit Butter und Senf-Mayonaise bestreichen
- Lollo Bionda-Blätter auflegen
- Tomaten- und Eierscheiben gleichmäßig auflegen
- mit Currypulver und Schnittlauch dekorieren
- obere Hälfte des Laugenbrötchens auflegen
- in Snacktüte einlegen und kühlstellen

Rezeptur-Erfassungsbögen wurden entwickelt von food IT consulting www.food-IT.de quant www.quant-qs.de

Erfassungsbogen Snack **SNA**
für Produkte wie belegte Brötchen, etc — Seite 2

Alle Rohstoffe detailliert mit Gewichten und genauen Bezeichnungen erfassen!

Bezeichnung des Produkts: Salami-Laugenbrötchen — Artikel-Nr.: 1382

Menge	Einheit	Rohstoffbezeichnung
1	Stück	Laugenbrötchen
10	Gramm	Butter Alpengold
10	Gramm	Senf-Mayonaise (Rezept)
1	Blatt	Lollo Bionda
1	Scheiben	Salami Exquisit
1	Scheiben	Tomaten
1	Scheiben	Ei hartgekocht

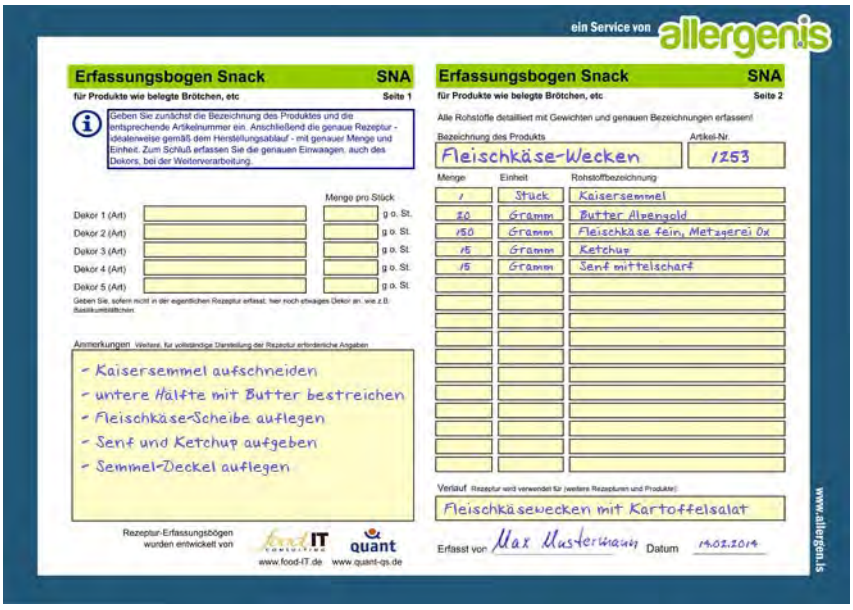
Verlauf Rezeptur wird verwendet für (weitere Rezepturen und Produkte):

Erfasst von: Max Mustermann Datum: 14.02.2014

www.allergen.is

Ein *Salami-Laugenbrötchen* (Bezeichnung des Produkts, Artikel-Nr.) wird als Snack verkauft. Die Zutaten (Menge, Einheit, Rohstoffbezeichnung) werden gemäß der Herstellungsanweisung (Anmerkungen) zusammengestellt.
Zum Schluss wird das Brötchen mit etwas Currypulver (Dekor 1, Menge pro Stück) und frischem Schnittlauch (Dekor 2, Menge pro Stück) dekoriert und verpackt.

Erfassungsbogen „SNA“ (Snack) Beispiel 2



ein Service von allergenis

Erfassungsbogen Snack **SNA**
für Produkte wie belegte Brötchen, 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, auch des Dekors, bei der Weiterverarbeitung.

		Menge pro Stück	
Dekor 1 (Art)			g o. St.
Dekor 2 (Art)			g o. St.
Dekor 3 (Art)			g o. St.
Dekor 4 (Art)			g o. St.
Dekor 5 (Art)			g o. St.

Geben Sie, sofern nicht in der eigentlichen Rezeptur erfasst, hier noch etwaiges Dekor an, wie z.B. Rustikumbröttchen:

Anmerkungen Weitere, für vollständige Darstellung der Rezeptur erforderliche Angaben

- Kaisersemmel aufschneiden
- untere Hälfte mit Butter bestreichen
- Fleischkäse-Scheibe auflegen
- Senf und Ketchup aufgeben
- Semmel-Deckel auflegen

Rezeptur-Erfassungsbögen wurden entwickelt von food IT consulting www.food-IT.de quant www.quant-qs.de

Erfassungsbogen Snack **SNA**
für Produkte wie belegte Brötchen, etc — Seite 2

Alle Rohstoffe detailliert mit Gewichten und genauen Bezeichnungen erfassen!

Bezeichnung des Produkts: Fleischkäse-Wecken — Artikel-Nr.: 1253

Menge	Einheit	Rohstoffbezeichnung
1	Stück	Kaisersemmel
10	Gramm	Butter Alpengold
150	Gramm	Fleischkäse fein, Metzgerei Ox
15	Gramm	Ketchup
15	Gramm	Senf mittelscharf

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

Erfasst von: Max Mustermann Datum: 14.02.2014

www.allergen.is

Für den „Fleischkäse-Wecken“ (Bezeichnung des Produktes) mit der Nummer *1253* (Artikel-Nr.) wird eine Kaisersemmel aufgeschnitten. Die untere Hälfte wird mit Butter bestrichen, dann die Fleischkäse-Scheibe aufgelegt. Zum Schluss werden noch Senf und Ketchup aufgegeben (Menge, Einheit, Rohstoffbezeichnung) und der Semmeldeckel aufgelegt (Anmerkung).
Der Fleischkäse-Wecken wird zusätzlich noch mit einer Portion Kartoffelsalat angeboten (Verlauf).