

Erfassungsbogen Brot **BRT**

für alle Brote **Seite 1**

i 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 <input type="text"/> 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 (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) | <input type="text"/> | <input type="text"/> g o. St. |
| Dekor 2 (Art) | <input type="text"/> | <input type="text"/> g o. St. |
| Dekor 3 (Art) | <input type="text"/> | <input type="text"/> g o. St. |

Manuelle Aufarbeitung und manuelles Absetzen: 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 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 |
| <input type="text"/> g | <input type="text"/> g | <input type="text"/> % |

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

Erfassungsbogen Brot **BRT**

für alle Brote **Seite 2**

Alle Zutaten detailliert mit Gewichten und genauen Bezeichnungen erfassen!

| | |
|--|-------------------------------------|
| Bezeichnung des Produkts <input type="text"/> | Artikel-Nr. <input type="text"/> |
|--|-------------------------------------|

| Menge | Einheit | Bezeichnung der Zutat |
|----------------------|----------------------|-----------------------|
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |

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

Erfasst von _____ Datum _____