Erfassungsbogen Wurstkonserve DOW

für alle Sorten Dosenwürste und Wurstkonserven **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 Schlus erfassen Sie die genaue Einwaage pro Konserve.

Einwaage je Stück

_____ g

hier eingeben, wieviel Wurstmasse Sie pro Stück abfüllen

Anmerkungen Weitere, für vollständige Darstellung der Rezeptur erforderliche Angaben

Rezeptur-Erfassungsbögen wurden entwickelt von food IT CONSULTING

www.food-IT.de

Erfassungsbogen Wurstkonserve DOW

für alle Sorten Dosenwürste und Wurstkonserven **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 _____