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

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

Anmerkungen Weitere, für vollständige Darstellung der Rezeptur erforderliche Angaben

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

Erfassungsbogen Eisbecher ESB

für portionierte Eiskreationen (Eisbecher etc.) **Seite 2**

Alle Rohstoffe detailliert mit Gewichten und genauen Bezeichnungen erfassen!

Bezeichnung des Produkts

Artikel-Nr.

Menge	Einheit	Eissorte (verkaufsfertig) und Früchte

Verlauf Rezeptur wird verwendet für:

Erfasst von _____ Datum _____