|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | HACCP Konzept und Hygieneorganisation Küchenbetriebe | HACCP.13.2 |
| Anlage: HACCP Muster Fließdiagramm Herstellen von Brühwurst |

Nummer: **01**

Datum: **01.01.2020**

Beschreibung: **Herstellen von Brühwurst**

Verantwortliche Stelle**: Produktionsleiter**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr.** | **Input** | **Nr.** | **Herstellungsschritte** | **CCP** | **Nr.** | **Output** | **Nr.** | **Bemerkung** |
| 1.1 | Rohwarnen | 1 | Wareneingang |  |  |  | 1 | Wareneingangsprüfung auf Übereinstimmung mit Bestellung, Unversehrtheit, Schädlingsbefall |
| 1.2 | Zutaten |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.3 | Verpackung |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | 2 | Lagern |  |  |  | 2 | Lagerung von Waren nach Anweisung |
|  |  | 3 | Auswahl Rohwaren |  |  |  | 3 | Rezeptur |
| 4.1 | Rohwaren | 4 | Mischen |  |  |  | 4 | Rezeptur |
| 5.1 | Zutaten | 5 | Kuttern |  |  |  | 5 | Rezeptur |
| 6.1 | Zutaten | 6 | Würzen |  |  |  | 6 | Rezeptur |
| 7.1 | Därme | 7 | Abfüllen |  | 7.3 | Produktabfälle |  |  |
| 7,2 | Klipse |  |  |  | 7.4 | Abfälle (Därme, Klipse) |  |  |
|  |  | 8 | Brühen | **X** |  |  | 8 | Brühvorgaben beachten |
|  |  | 9 | Abkühlen |  |  |  |  |  |
|  |  | 10 | Lagern |  |  |  | 10 | Fertigwarenkühlung, Untersuchung nach Prüfplan |
|  |  | 11 | Kommissionieren |  |  |  |  |  |
|  |  | 12 | Ausliefern |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |