|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | HACCP Konzept und Hygieneorganisation Küchenbetriebe | HACCP.13.3 |
| Anlage: HACCP Muster Herstellen von Brot | | |

Nummer: **02**

Datum: **01.01.2020**

Beschreibung: **Herstellen von Brot**

Verantwortliche Stelle**: Produktionsleiter**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr.** | **Input** | **Nr.** | **Herstellungsschritte** | **CCP** | **Nr.** | **Output** | **Nr.** | **Bemerkung** |
| 1.1 | Mehl | 1 | Wareneingang |  |  |  | 1 | Mehlsilo |
| 2.1 | Restbrot | 2 | Lagern |  |  |  |  |  |
| 2.2 | Sauerteig |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | 3 | Vorteig, Sauerteig |  |  |  | 3 | Rezeptur |
| 4.1 | Zutaten | 4 | Teigherstellung |  |  |  | 4 | Rezeptur |
|  |  | 5 | Teigruhe |  |  |  | 5 | Rezeptur |
| 6.1 | Mehl, Zutaten | 6 | Kneten |  | 6.2 | Produktabfälle | 6 | Backprogramm Ofensteuerung |
| 7.1 | Bleche | 7 | Blechauflage |  |  |  |  |  |
|  |  | 8 | Backen | **X** |  |  |  |  |
|  |  | 9 | Abkühlen |  |  |  |  |  |
| 10.1 | Kisten | 10 | Verpacken |  |  |  |  |  |
|  |  | 11 | Metalldetektor |  |  |  |  |  |
|  |  | 12 | Lagern |  |  |  |  |  |
|  |  | 13 | Ausliefern |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |