



# Vorlage

# Produktions- aufzeichnungen

für das Jahr \_\_\_\_\_

Name Betrieb: \_\_\_\_\_

Jahr: \_\_\_\_\_

## Hinweise zur korrekten Anwendung:

- Dokumentieren Sie bitte die tatsächlichen Produktionsmengen
- Geben Sie an, ob eine ausreichende Zwischenreinigung erfolgt ist
- Füllen Sie diese Vorlage gewissenhaft und mit korrekten Angaben aus

### Empfohlenes System:

**A)**

**1** für die **1-fache** Teigmenge nach Angaben der **Basisrezeptur**

**0,5** für die **0,5-fache** Teigmenge nach Angaben der **Basisrezeptur**

**1,5** für die **1,5-fache** Teigmenge nach Angaben der **Basisrezeptur**

usw. ...

oder:

**B)** Angabe der **genauen Stückzahlen**

### Beispiel für das Aufzeichnungssystem (Teigmengen):

Produktionsaufzeichnungen für den Monat									Januar	
Datum	Wochentag	Produkte / Produktgruppen							Zwischenreinigung?	Unterschrift Mitarbeiter
		Stückzahlen / Gewichtsangaben								
		Bio-Dinkelbrot	Bio-Bauernlaib	Bio-Roggenbrot	Bio-Vollkornsemmel	Bio-Mischbrot				
01.01.	Sonntag								<input checked="" type="checkbox"/>	
02.01.	Montag	1	2	1	1	1			<input checked="" type="checkbox"/>	
03.01.	Dienstag	0,5			2	2			<input checked="" type="checkbox"/>	

























Name Betrieb: \_\_\_\_\_

Jahr: \_\_\_\_\_

**Weitere Produkte, Rezepturen und Anmerkungen:**

---

**DE-ÖKO-037**

ÖkoP Zertifizierungs GmbH  
Europaring 4  
94315 Straubing

Tel: 09421/961090  
Fax: 09421/9610929

