

Obsah cukrářská výroba

Provozní kniha systému kritických bodů HACCP – obsah

- Zavedení systému kritických bodů do každodenní praxe
- Výklad pojmů – názvosloví
- Stanovení kritických bodů podle zákona
- Způsob stanovení kritických bodů
- Systém evidence
- Sestava týmu (pracovní skupiny) pro zavedení systému kritických bodů HACCP
- Vymezení výrobní činnosti a odpovědnosti výrobce
- Popis výroby pokrmů
- Zásady osobní a provozní hygieny
- Školení pracovníků a záznam o školení
- Harmonogram provádění ověřovacích postupů a vnitřních auditů
- Potvrzení diagramu výrobního procesu provozu
- Zápis z ověření systému kontrolních bodů, vnitřního auditu
- Kontrolní listy CCP (kontrolních kritických bodů)
- Výrobní diagramy
- Stanovení znaků a hodnot kritických mezí, stanovení postupu sledování, stanovení nápravných opatření pro každý kritický bod
- Analýza nebezpečí podle diagramu výrobního procesu

Seznam výrobních diagramů

- 100 Náplň pomerančová
- 101 Náplň pišingrová
- 102 Náplň ořechová, kokosová, ořechová s pšeničnými vločky
- 103 Náplň rumová, oříšková
- 104 Krémy tukové – letní
- 105 Krém tukový s máslem
- 106 Krém žloutkový základní
- 107 Krém žloutkový máslový, tukový (margarín)
- 108 Náplně šlehačkové – karamelová, žloutková
- 109 Šlehačka kávová, Pařížská šlehačka - lehká, cikánský krém
- 110 Krém čokoládový, karamelový, Pařížská šlehačka těžká
- 111 Krém sýrový
- 112 Krém bílkový, bílkový ovocný
- 130 Náplň tvarohová na pečení
- 131 Náplň ořechová na pečení
- 132 Náplň maková na pečení
- 133 Žmolenka
- 150 Poleva cukrová vařená, fondánová
- 151 Poleva cukrářská kakaová – ředěná, neředěná, tuková kakaová, ledová, tuková
- 152 Poleva agarová
- 153 Kulér
- 200 Mandlová hmota s cukrem moučkovým – základní
- 201 Modelovací hmota z kakaového másla
- 202 Ozdoby z karamelu
- 203 Griliášová hmota
- 204 Ozdoby z bílkové glazury
- 220 Banán (ovoce) v čokoládě

- 170 Těsto linecké – kokosové, kakaové
- 171 Těsto vaflové
- 172 Těsto křehké
- 173 Těsto slané
- 174 Těsto třené linecké – máslové, oříškové, kakaové
- 175 Pálená hmota
- 176 Těsto medové
- 177 Těsto listové
- 178 Lehké šlehané hmoty
- 179 Šlehané hmoty nahřívání – dobošová hmota
- 180 Dortové korpusy – jádrové, kakaové, roládové hmoty, atd.
- 181 Pařížské pláty
- 182 Zvláštní druhy šlehaných hmot – laskonky, sněhové piškoty, bezé řezy, atd.
- 183 Bezé hmoty
- 184 Třené hmoty
- 185 Těsto kynuté
- 186 Těsto chlazené, zmrazené – listové, linecké, plundrové, atd.
- 253 Transport
- 255 Zchlazení na +4C, zmrazení na -18C
- 301 Teplé nápoje
- 305b Studené nápoje
- 309 Ledová tříšť
- 315 Doplnkový prodej (prodej) produktů – cukrovinky, nanuky, atd.
- 316 Porcovaná zmrzlina
- 317 Moučníky, dorty, zákusky – chlazené, zmrazené
- 318 Produkty k dopečení – chlazené, zmrazené, v ochranné atmosféře (pečivo, moučníky atd.)
- 319 Poháry, palačinky, lívance, atd. s ovocem, zmrzlinou, šlehačkou, atd.
- 320 Výroba šlehačky
- 420 Saláty, bagety, chlebíčky atd. – dodaný výrobek
- 455 Uzenina ohřívání, opékání (párek v rohlíku)
- 512 Regenerace pokrmů - chlazené, zmrazené
- 517 Pizza, langoše, pečivo, moučníky, atd. – mražené, chlazené, ochranná atmosféra
- 987 Šlehačkové fondy - tiramisu ořechový, ovocný atd.
- 989 Puding
- 990 Kynutá těsta - buchty, koláče atd.
- 992 Listové těsto, plundrové, atd. (těsto polotovar) – záviny, šátečky, atd.
- 993 Třené těsta, lité těsta, bábovky, koláče s ovocem, atd.
- 995 Bavorské vdolečky, koblihy, atd.
- 997 Výroba zmrzliny za studena



chci koupit provozní knihu