

MOUNTAIN ICE-CREAM

PREMIUM ICE CREAM

Prozess Produktion Sorbet	Version	1.1			
	Datum	11.01.2011			

Datum akt. 17.10.2011

Prozessverantwortlicher Mitarbeiter Glaceproduktion
 Prozessvorgabe Geregelter Ablauf beim Produzieren von Sorbet

Ablauf	Tätigkeit	G:Grundlagen E:Ergebnisse
<pre> graph TD A[warmes Wasser] --> B[beigeben] C[Vorgabe ca.40 C°] --> A D[gem. Rezeptur] --> B B --> E[beigeben] F[gem. Rezeptur] --> E E --> G[mischen] H[Vorgabe 30 sec.] --> G G --> I[beigeben] J[gem. Rezeptur] --> I I --> K[mischen] L[Vorgabe 2 sec.] --> K K --> M[freezen] N[Widerstand 17] --> M </pre>	<p>warmes Wasser</p> <p>Zucker, Dextrose, Nolat beigeben</p> <p>Fruchtmark, Aroma, Farbe beigeben Fruchtsäure beigeben</p> <p>mischen</p> <p>Fruchtstoff Obermeilen beigeben</p> <p>kurz mischen</p> <p>Freezen</p>	

Prozess	Version	1.1			
	Datum				

Datum akt. 17.10.2011

Prozessverantwortlicher Mitarbeiter Glaceproduktion
 Prozessvorgabe

Ablauf	Tätigkeit	G:Grundlagen E:Ergebnisse