

## Stap 4: Invoeren van een Brood Receptuur

Zojuist heeft u in stap 3 gehad de Beko koppeling activeren voor de dagprijzen van de grondstoffen, zodat u straks kan berekenen voor hoeveel u uw gemaakte product moet verkopen.

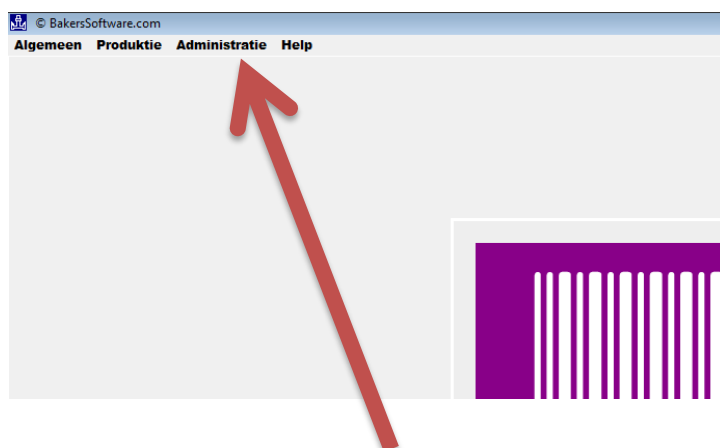
In stap 4 (dit document) vertellen wij weer op een korte manier hoe u een recept invoert en hoe u een ingrediënten-specificatie calculeert.

De recepturen die wij hier gebruiken zijn recepturen uit het schoolboek van de SVEB, uitgave september 1991. Voor de meeste onder ons zijn dit onze oude schoolrecepten. Het kiezen voor grondstof A van leverancier A of grondstof B van leverancier A of B heeft voor ons geen waarde, het gaat hier om het verkrijgen van een optimale specificatie.

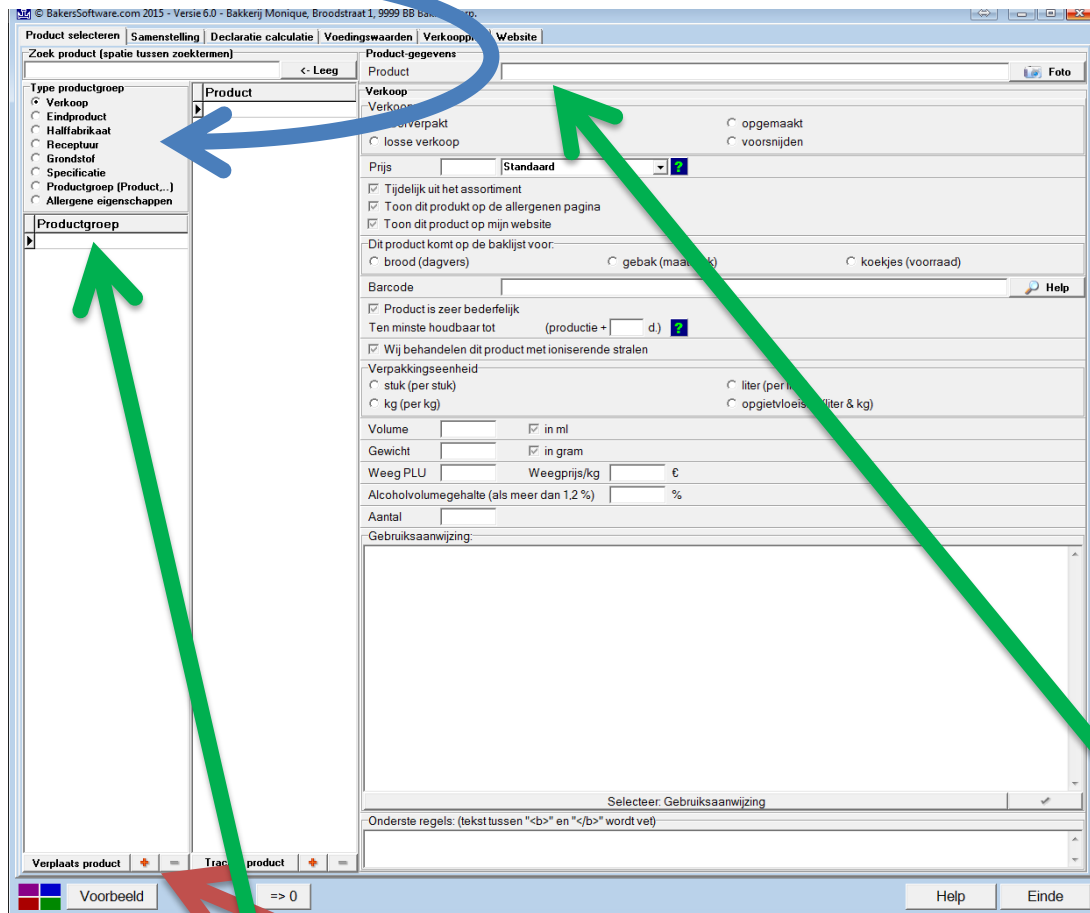
U start de software weer op door dubbel te klikken op het icoon op uw bureaublad. U krijgt dan weer het vierblokken scherm te zien.



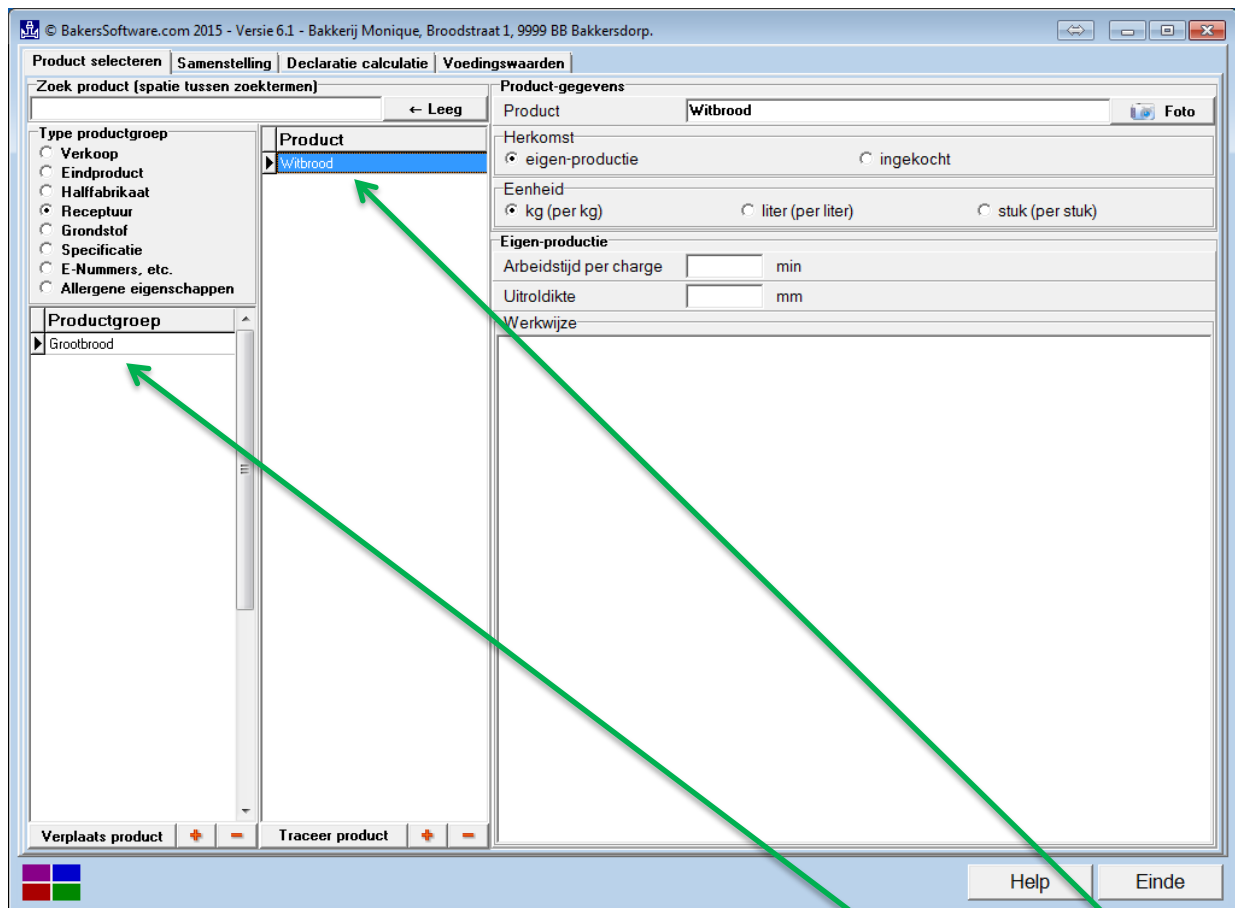
U gaat nu met de muis naar de linker bovenkant (snel-start menu):



U gaat weer naar het snel-start menu, optie **administratie, productinformatie** en links bovenin op **receptuur**.

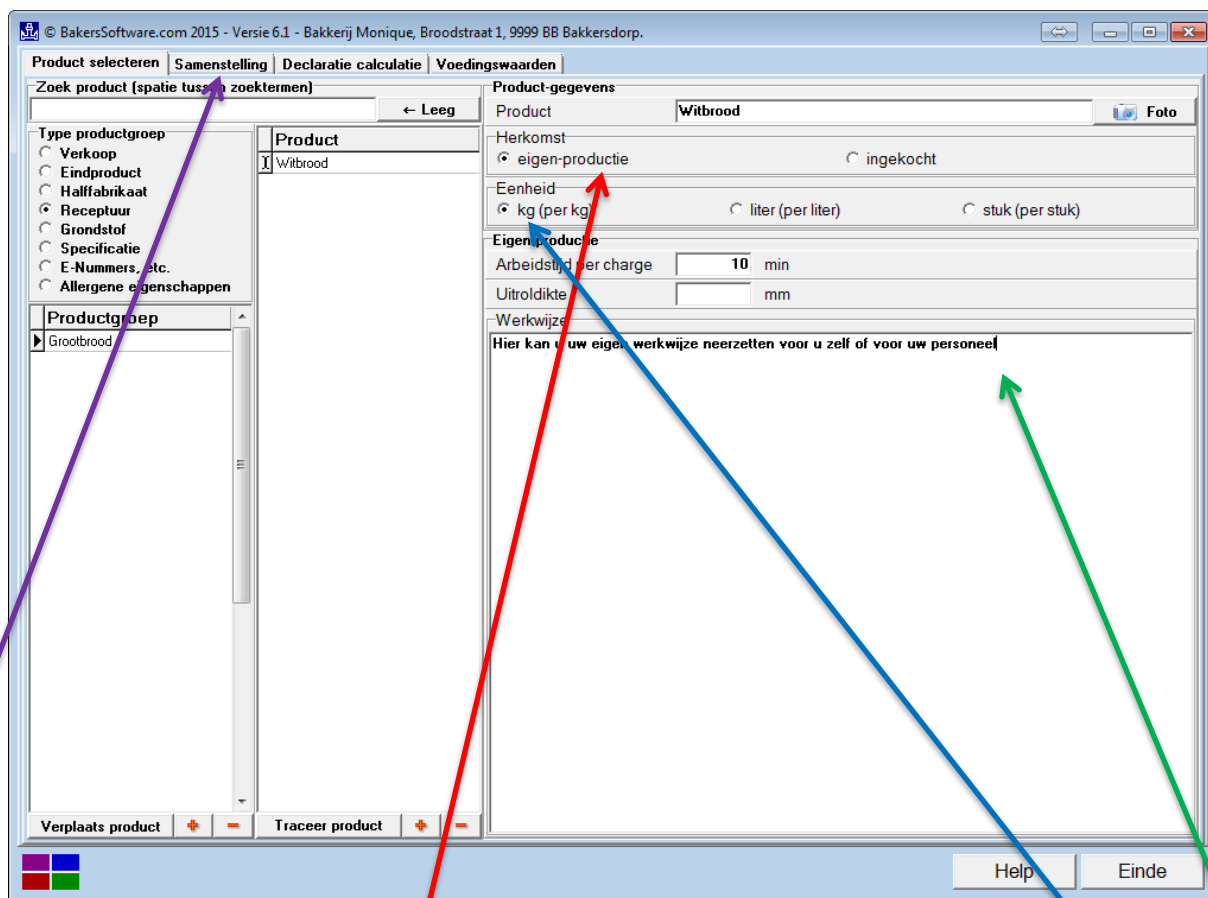


Vervolgens klikt u op het **plusje** links onderin beeld om een productgroep aan te maken, we beginnen hier met de groep **Grootbrood** (let op u krijgt hier een **waarschuwing dat u een nieuwe productgroep aan maakt**). U typt vervolgens in de nieuwe regel de groepsnaam Grootbrood in. Vervolgens klikt u in de kolom **product** onderaan op de **plus** en typt u de tekst **Witbrood** in. U heeft nu een product toegevoegd.



Als u de bovenste stappen goed heeft doorlopen, dan heeft u nu dus een **productgroep** en een **product** toegevoegd aan de database zoals in het voorbeeld hierboven.

We kunnen dus nu beginnen met het invoeren van de receptuur in logische volgorde, zoals we in de bakkerij altijd te werk gaan.



U gaat nu systematisch van boven naar beneden de werkwijze en het receptuur invullen.

U klikt nu aan dat het **eigen productie** is, vervolgens de eenheid. In dit geval kiezen wij voor **kg**.

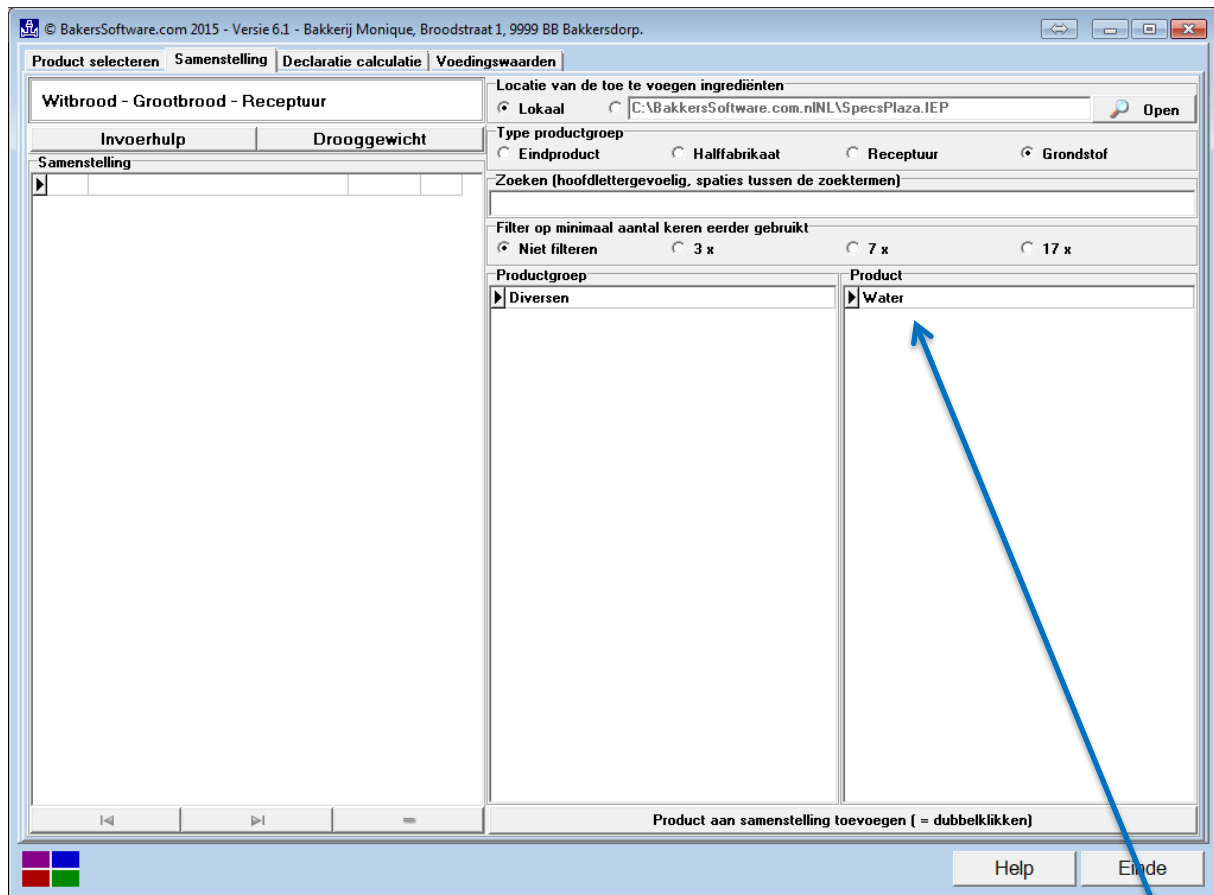
U geeft aan hoeveel arbeidstijd u nodig heeft om de grondstoffen af te wegen en het deeg in elkaar te zetten (let op, dit is exclusief het mengen van het deeg door de machine). Deze tijd hebben we namelijk later nodig voor als u een kostprijsberekening wilt maken van uw product.

Vervolgens kunt u een tekst toevoegen bij het venster *werkwijze*.

**U kunt hier een eigen vrije tekst in zetten naar eigen behoefte.**

Vervolgens klikt u nu het tabblad **Samenstelling** aan linksboven in de tabblad balk.

U bent nu op het tabblad samenstelling uitgekomen zoals hieronder in de screenshot staat.



We gaan nu één voor één de grondstoffen invoeren.

We gaan hier nu uit van de receptuur van het SVEB Boek, waar we in dit document al eerder over spraken.

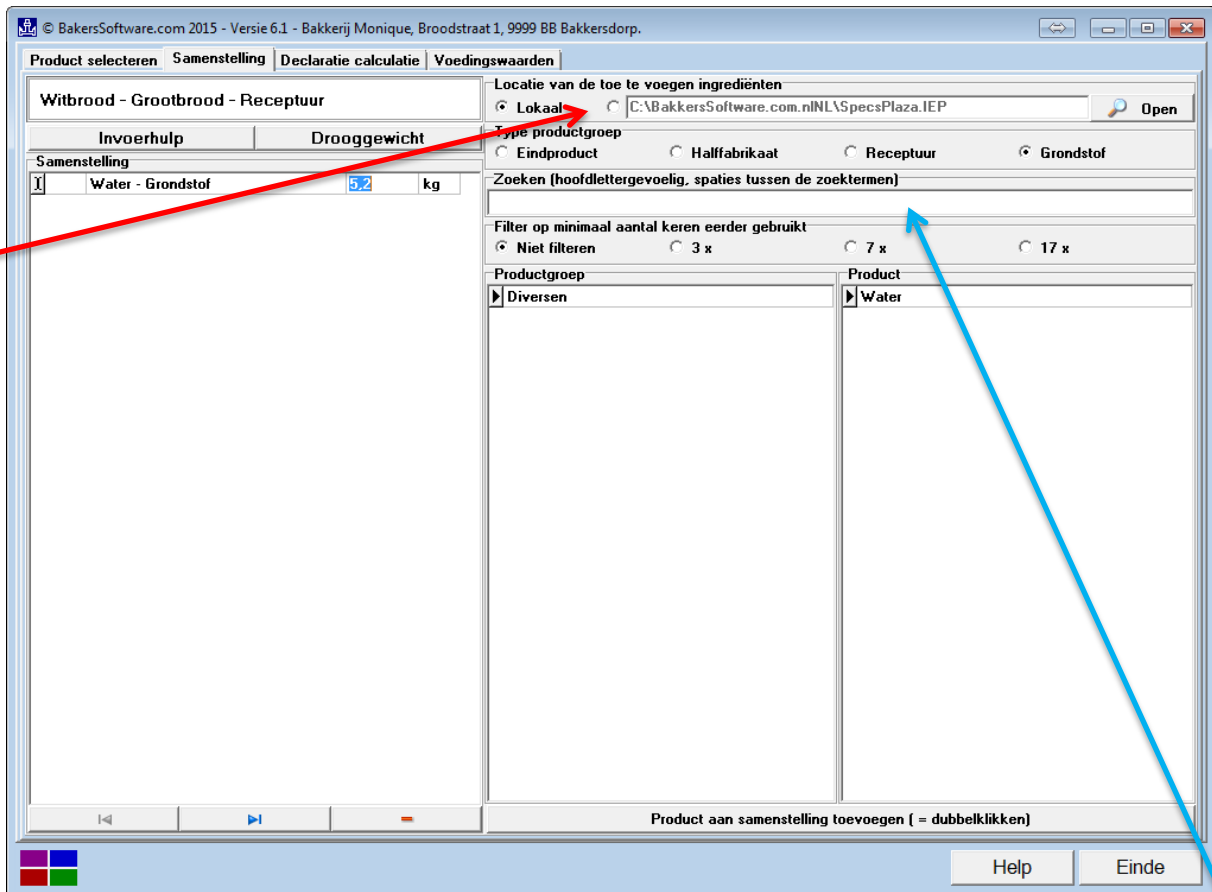
10000 gr tarwebloem, 250 gr gist, 150 gr zout, 100 gr suiker, 200 gr broodverbeteringsmiddel voor witbrood en 5200 gr water.

We beginnen met **water**, wat u al eerder heeft ingevoerd bij een eerder document.

U dubbelklikt nu op het product *water* en deze verplaatst zich nu naar het linker lege blok.

U vult in het blauwe blokje het gewicht in (5200 gr in dit geval) dus typt u **5,200 gr**.

Vervolgens gaat u nu de volgende grondstof toevoegen, in dit geval is dat tarwebloem.

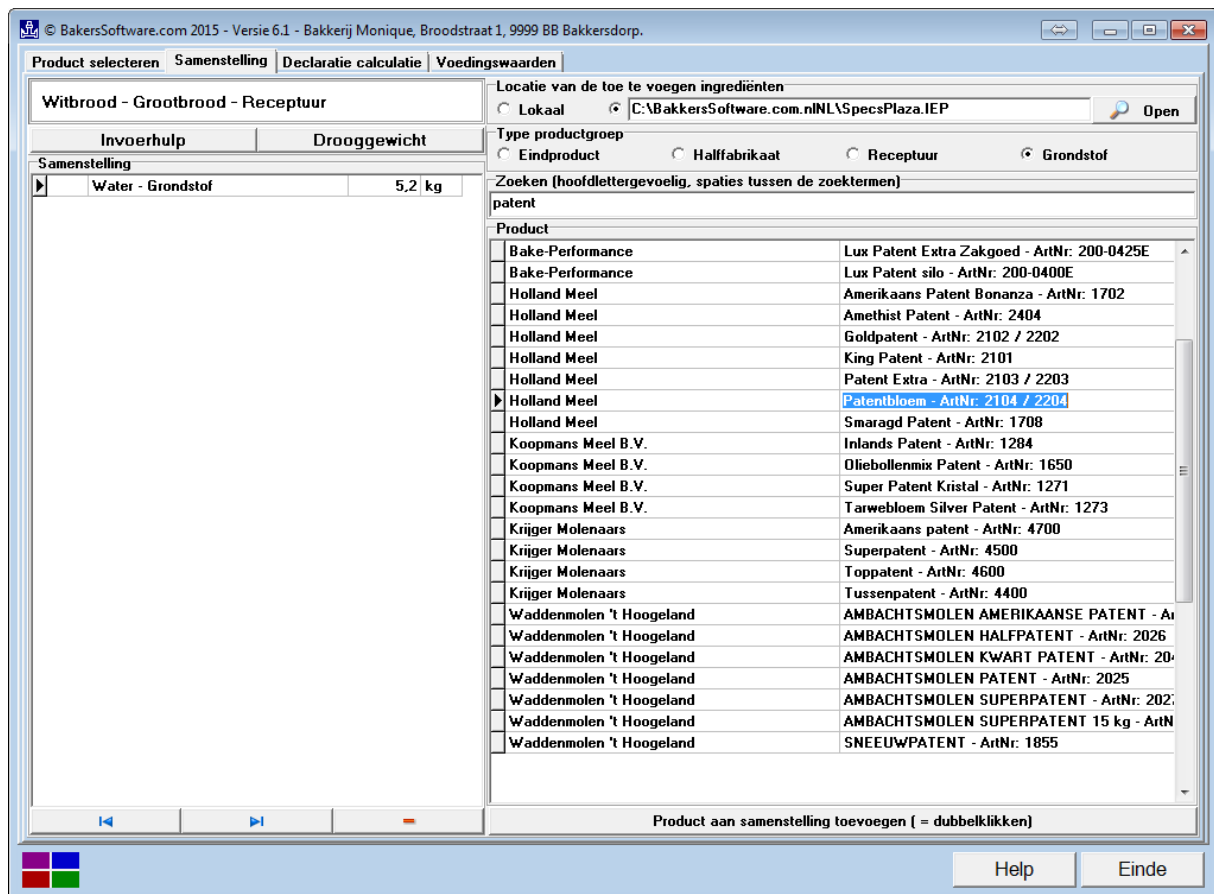


Omdat tarwebloem niet in uw database staat, zult u de grondstof moeten opzoeken in de database van Specsplaza. U heeft namelijk deze database al gedownload bij het document *2 Activeren specsplaza*.

U gaat nu dus niet zoeken in de lokale database maar in de SpecsPlaza database. U klikt dus op de **knop** naast *lokaal*.

Vervolgens typt u de productnaam van de leverancier in de **zoekbalk**.

In dit geval spreken we hier over tarwebloem of patent.



Zoals u nu kunt zien staan er een aantal leveranciers met verschillende producten.

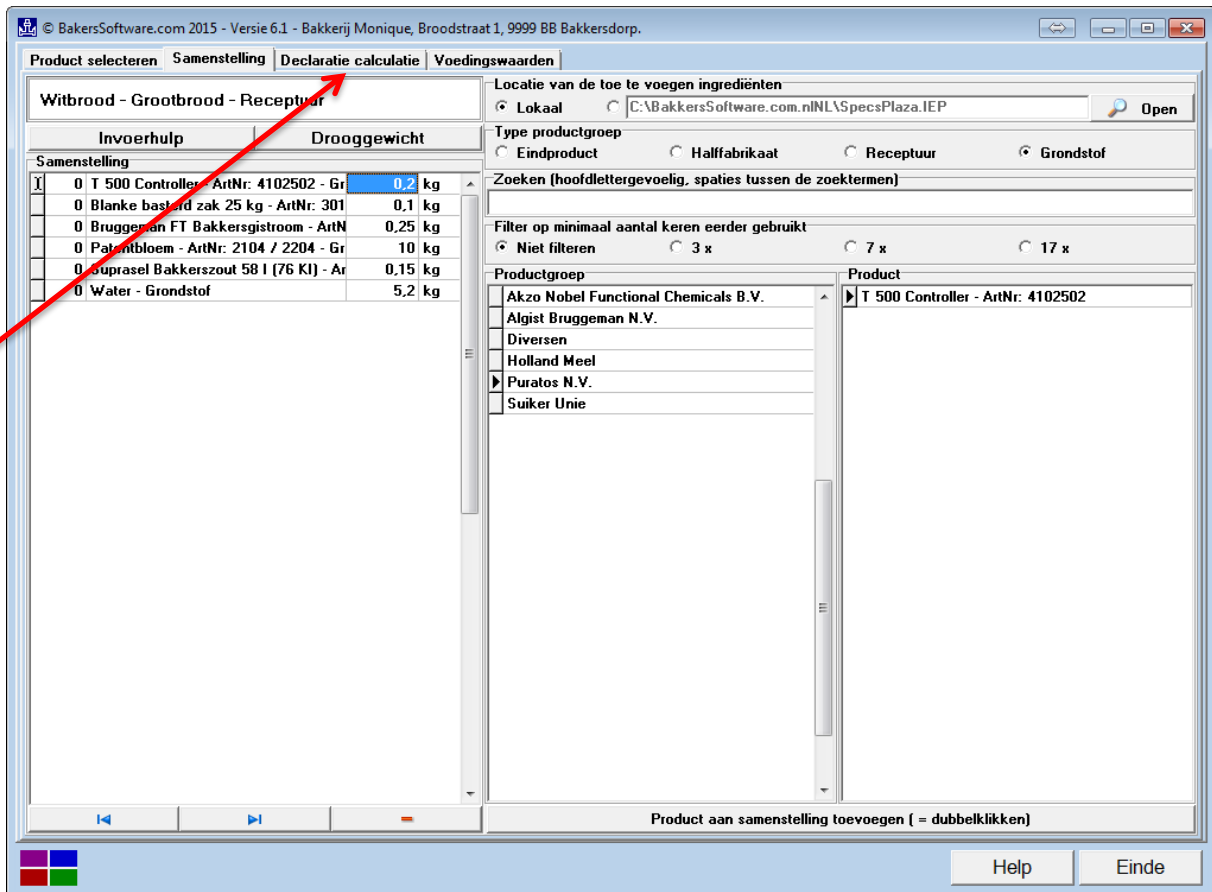
We kiezen in dit geval voor Holland Meel met patentbloem. Hierop dubbel klikken zodat deze geselecteerd wordt en weer naar de linker kolom wordt verplaatst.

In het blauwe oplichtende vlakje vult u hier 10 kg in.

Nu gaan we de rest van de volgende grondstoffen van de receptuur die hierboven is weer gegeven op de zelfde methode invoegen, totdat het recept volledig is ingevoerd.

Vergeet hierbij dan niet steeds te kiezen voor de database van Specsplaza zoals hierboven is beschreven.

Als alles op een correcte wijze is ingevoerd krijgt u het volgende op het beeldscherm te zien.



U heeft nu alle grondstoffen ingevoerd volgens het receptuur.

De volgende stap is om te kijken of de ingevoerde producten nu op juiste wijze tot een ingrediënten-declaratie worden gecalculerd.

U klikt nu op het tabblad **declaratie calculatie** links boven in het scherm in het tabblad *menu*.



© BakersSoftware.com 2015 - Versie 6.1 - Bakkerij Monique, Broodstraat 1, 9999 BB Bakkersdorp.

Product selecteren | Samenstelling | Declaratie calculatie | **Voedingswaarden**

Gecalculeerde ingrediënten declaratie  
 <b>tarwebloem</b>, Water, gist, suiker, bakkerszout, plantaardige olie (raapzaad), plantaardig vet (palm), emulgator (E472e), meelverbeteraar (E300), invertsuikerstroop, antioxidant (E306), <b>enzymen</b>, dextrose.

Gecalculeerde allergenen declaratie  
 gluten, tarwe.

Gecalculeerde declaratie  
 Bevat zoetstoffen  
 Bevat toegevoegde suikers  
 Bevat aspartaam  
 Bevat zoethout  
 Genetisch gemodificeerd  
 Met ioniserende stralen behandeld

Berekende percentages

Naam	gewichts %	% vermelden
<b>tarwebloem</b>	Geheim %	Info
Water	33	Nee
gist	1,6	Nee
suiker	1,1	Nee
bakkerszout	0,9	Nee
raapzaad	Geheim %	E nr.
palm	Geheim %	E nr.
E472e	Geheim %	E nr.
E300	Geheim %	E nr.
invertsuikerstroop	0,01887	Nee
<b>enzymen</b>	Geheim %	Info
E306	Geheim %	E nr.
dextrose	Geheim %	Info
Blanke basterd zak 25 kg - ArtNr: 3014 - Grondstof - Bevat toegevoegde suikers		Nee
Bruggeman FT Bakkersgistroom - ArtNr: 016 - Grondstof		Nee
Patentbloem - ArtNr: 2104 / 2204 - Grondstof		Nee
Suprasel Bakkerszout 58 I (76 KI) - ArtNr: 4506 - Grondstof		Nee
T 500 Controller - ArtNr: 4102502 - Grondstof - Bevat toegevoegde suikers		Nee
Water - Grondstof		Nee

Calculeer de declaratie

Help Einde

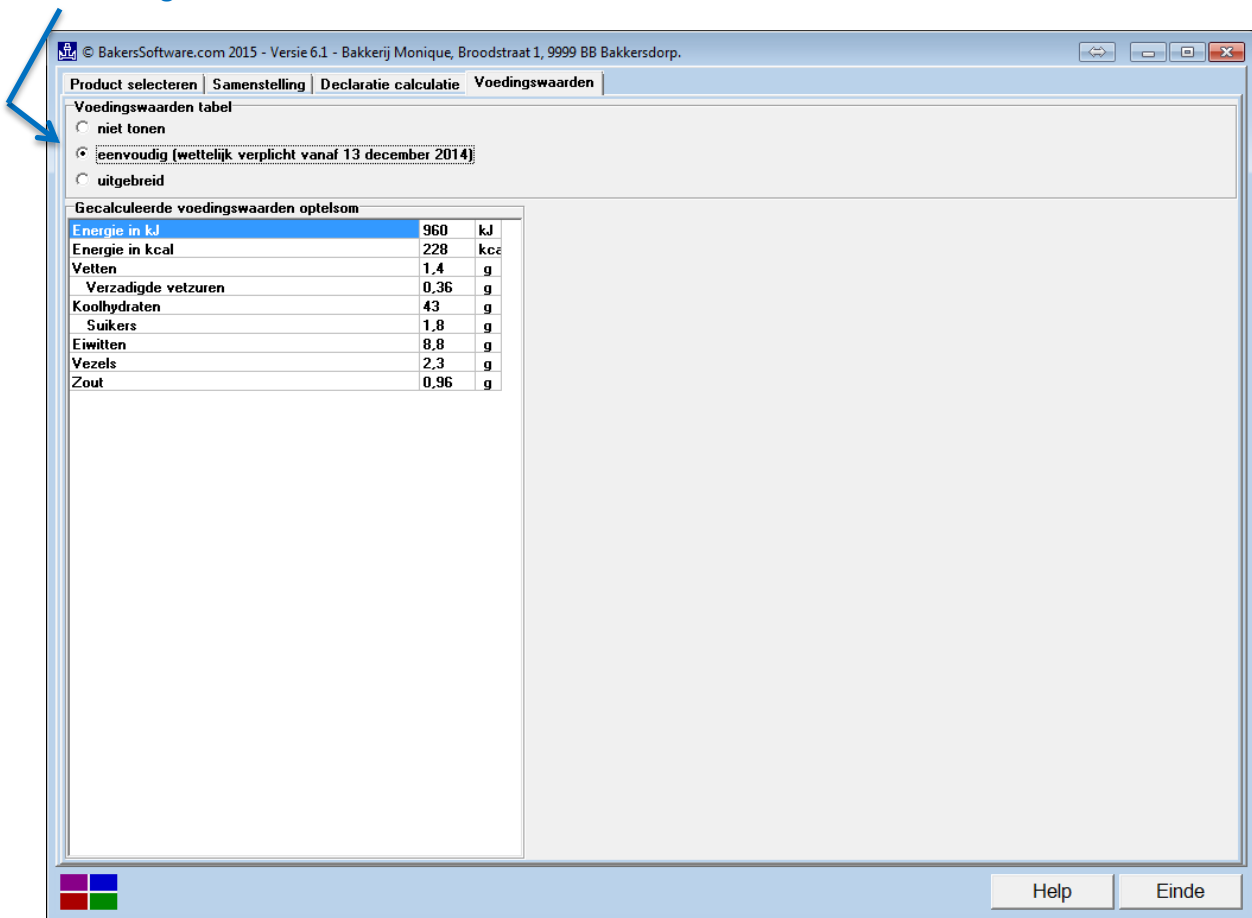
Hier ziet u nu dat er een juiste declaratie is uitgekomen.

Let op : er staat soms achter bepaalde grondstoffen het woord *geheim*. Dit heeft te maken met het feit dat de grondstoffen leverancier niet wil dat de percentages vrij worden gegeven. Dit is het beleid en de keuze van de grondstof leverancier waar u de grondstof van heeft geselecteerd.

De volgende stap is te kijken of de voedingswaarde correct berekend wordt. Dit is te zien in het volgende scherm.

U klikt nu op het volgende tabblad **voedingswaarde**, links boven in het beeldscherm.

U krijgt nu een grijs scherm met bovenin 3 mogelijkheden. U kiest hier voor de mogelijkheid **eenvoudig**.



Het invoeren van het receptuur witbrood is nu klaar.

Volgende stap is hoe maak ik van een receptuur een eindproduct zoals **Witbrood, Maanzaad-witbrood** en verdere varianten op basis van de recepturen van het **Witbrood**.

Volgende stap: **Stap 5: Het maken van een eindproduct.**